User Manual	EN
Gebrauchsanweisung	DE
Guide de l'utilisateur	FR

MW 38.10 CG



Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

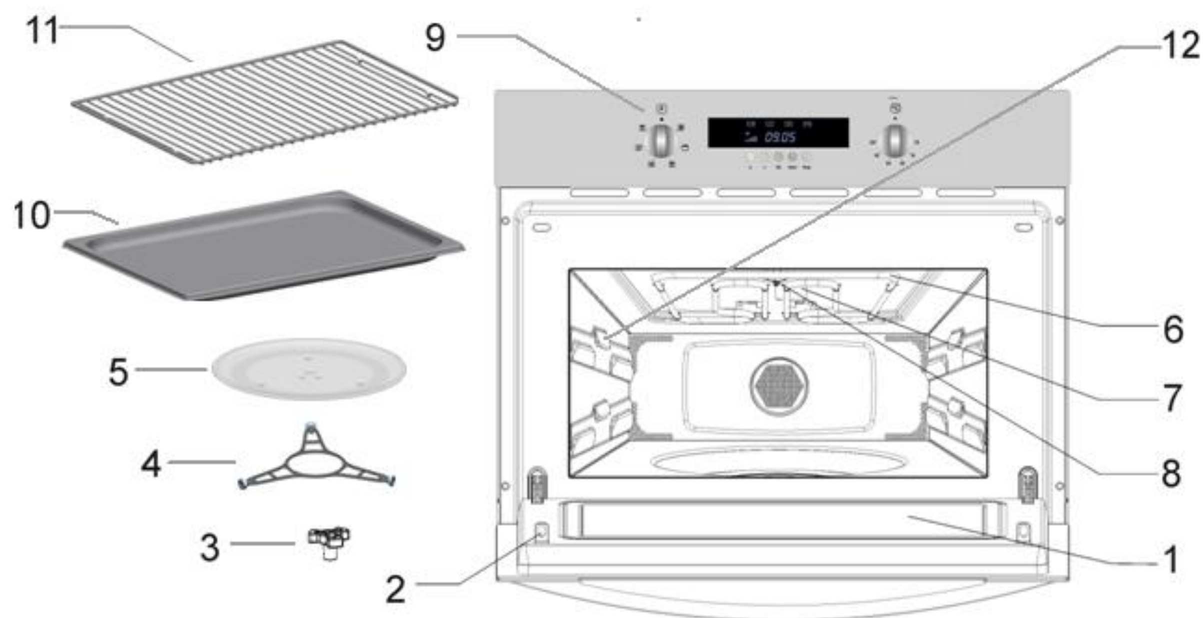
Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

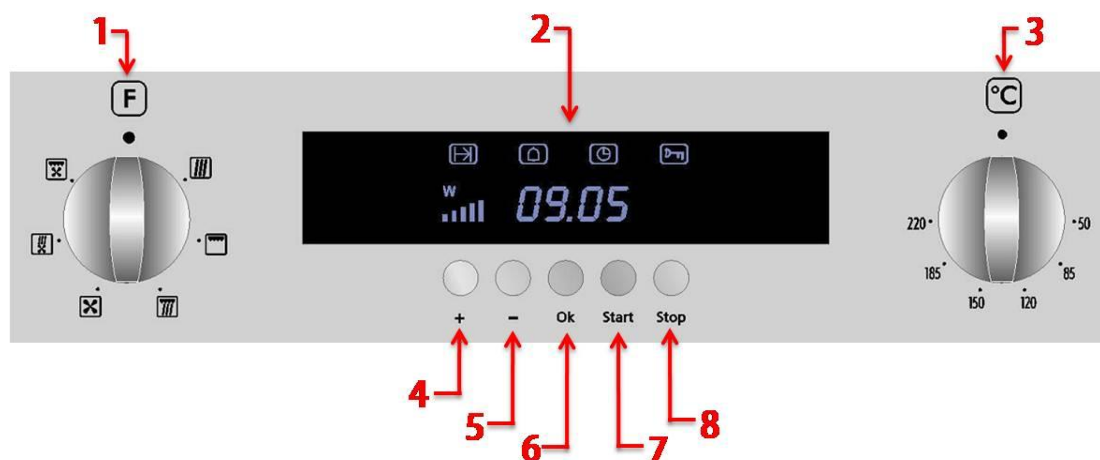
Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Contents

Description of your oven



1. – Door window glass
2. – Catches
3. – Turntable support
4. – Turntable ring
5. – Turntable plate
6. – Grill Heater
7. – Mica cover
8. – Lamp bulb
9. – Control panel
10. – Glass Tray
11. – Rectangular rack
12. – Lateral supports



1. – Function selector
2. – Display
3. – Temperature selector
4. – “+” key
5. – “-” key
6. – “OK” key
7. – Start key
8. – Stop key

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Warning:

If microwave is used, please make sure there are no inappropriate objects inside of the oven, including trays, wire racks or griddles which make part of the appliance and shall be only used with grill or oven functions.

Grill

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Combined functions (with Microwaves)

In the combined functions with microwaves, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer’s recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Operating mode / Type of ovenware	Microwave		Grill	Combined functions (with microwaves)
	Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Clay dishes 2)				
Glazed	yes	yes	no	no
Unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2)				
Heat resistant to 100°C	yes	no	no	no
Heat resistant to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3)				
Plastic film for food	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	no	no	no
Metal				
Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium wrappings 5)	no	yes	yes	yes
Accessories (rectangular rack)	no	no	yes	yes

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
2. Keep the manufacturer's instructions in mind!
3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material, including the white polystyrene part that holds the turntable plate.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

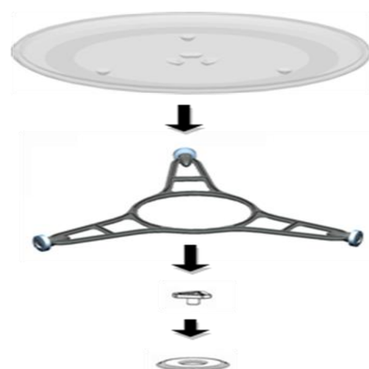
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section “Oven cleaning and maintenance”.

Fit the Turntable support in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



During installation, follow the instructions supplied separately.

Microwave safety



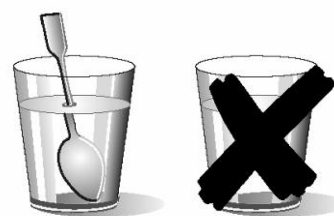
- **Warning:** Don't use the baking tray with microwave function or combined microwave function.
- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. FIRE RISK!
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Warning!** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:

- The door is not closed correctly;
- The door hinges are damaged;
- The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
- The door window glass is damaged;
- There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

- The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Beware!

- **Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. Check the food temperature before feeding this to the child. DANGER OF BURNING!**
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when **heating small quantities of food**. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. It you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**



Take care when heating liquids!

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. DANGER OF INJURIES AND BURNS!

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

Microwave safety

This oven is exclusively for domestic use!

Use the oven only for preparing meals.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the **turntable support**, the **turntable ring** and the respective **plate** being in place.
- **Never switch on the microwave when it is empty**. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. RISK OF DAMAGE!
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable** for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- **Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior!** This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells** and **whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
-
- **The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg.** To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on Oven Cleaning). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.**
- **Warning!** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

Repairs:

- **Warning – Microwaves! The outer protection of the oven must not be removed.** It is dangerous for anyone not authorised by the manufacturer to carry out any kind of repair or maintenance work.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

The advantages of microwaves

I

n conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

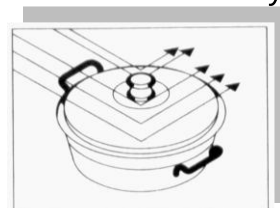
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

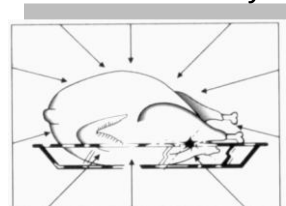
Microwaves are reflected by metal...



... but go through glass and china...



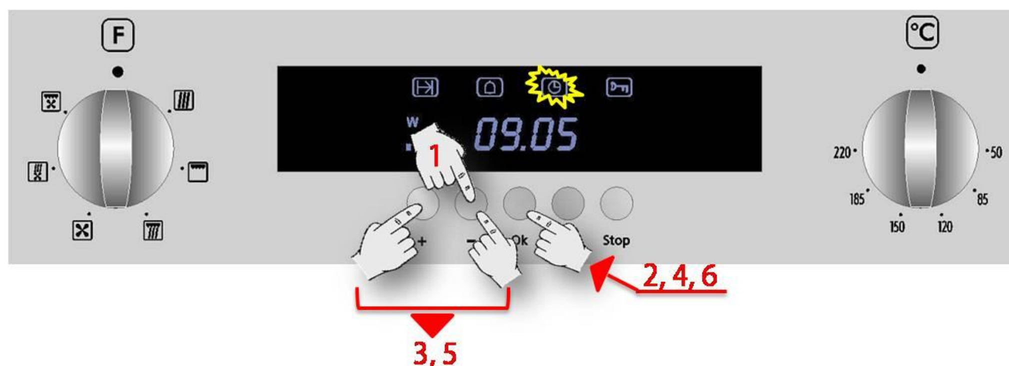
... and are absorbed by foods.



Basic settings

Setting the clock

The clock display will flash if your microwave oven is first plugged in or after a power failure, to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:



1. Press the "**+**" key until the **Clock** indicator flashes.
2. Press the **OK** key. The hour digits will flash (steps 1 and 2 are not necessary when the oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the hours.
4. Press the **OK** key to confirm the hours. The minutes digits will flash.
5. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the minutes.
6. Press the **OK** key to confirm the minutes.

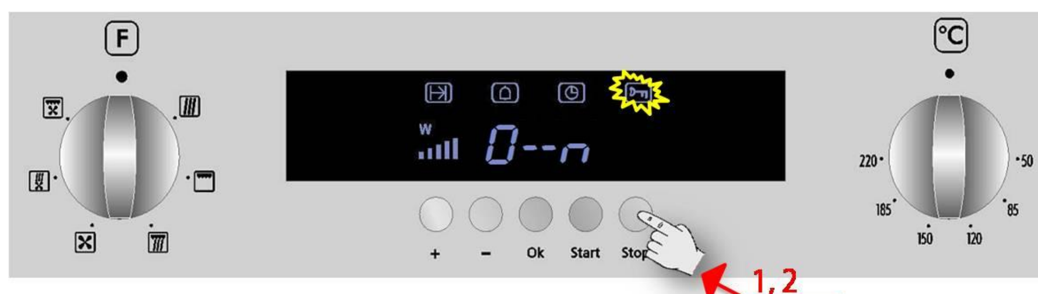
Hiding/Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by pressing the "**+**" and "**–**" key simultaneously for 3 seconds. The dots that separate the hours and minutes will flash but the rest of the clock display will be hidden.

If you want to see the clock display again press the "**+**" and "**–**" key simultaneously for 3 seconds.

Safety blocking

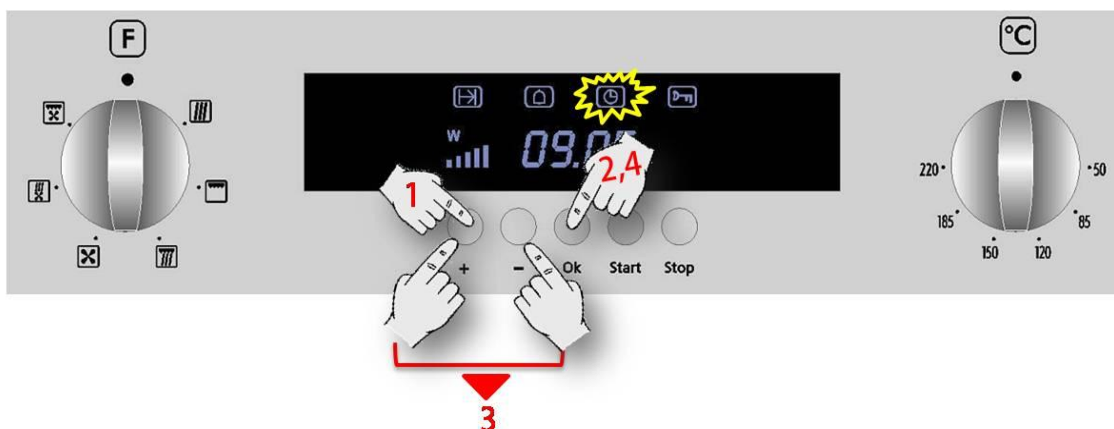
The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).



1. To block, hold down the **Stop** key for 3 seconds. On the display the **safety block** indicator lights up. If a key is pressed, a key symbol appears on the display and the oven will not operate.
2. To unlock, press the **STOP** key for 3 seconds again.

Basic settings

Timer



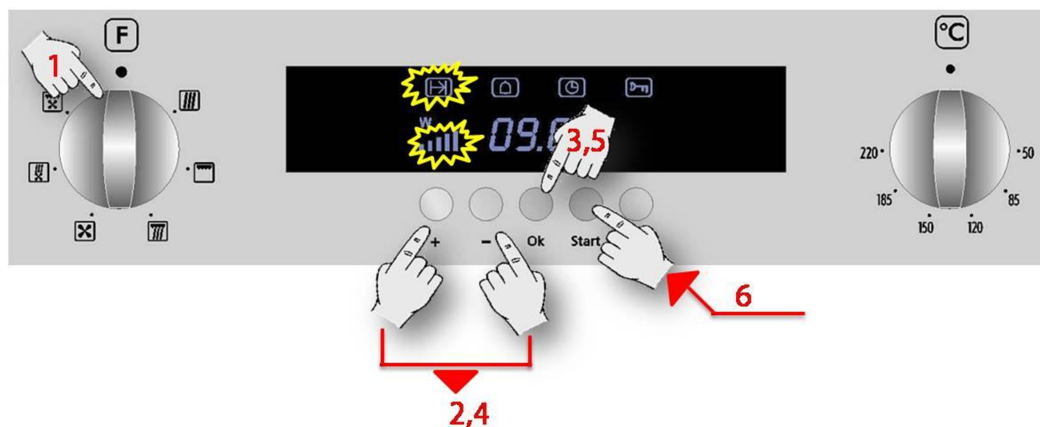
1. Press the “**+**” key until the **Timer** indicator flashes.
2. Press the **OK** key.
3. The numbers flash. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired time.
4. Press the **OK** key. The timer will countdown to zero and at the end of the set time the oven will sound 3 beeps every 30 seconds until the **OK** key is pressed.

To cancel the active Timer function repeat the above steps but setting the time to zero.

Basic Functions

Microwave

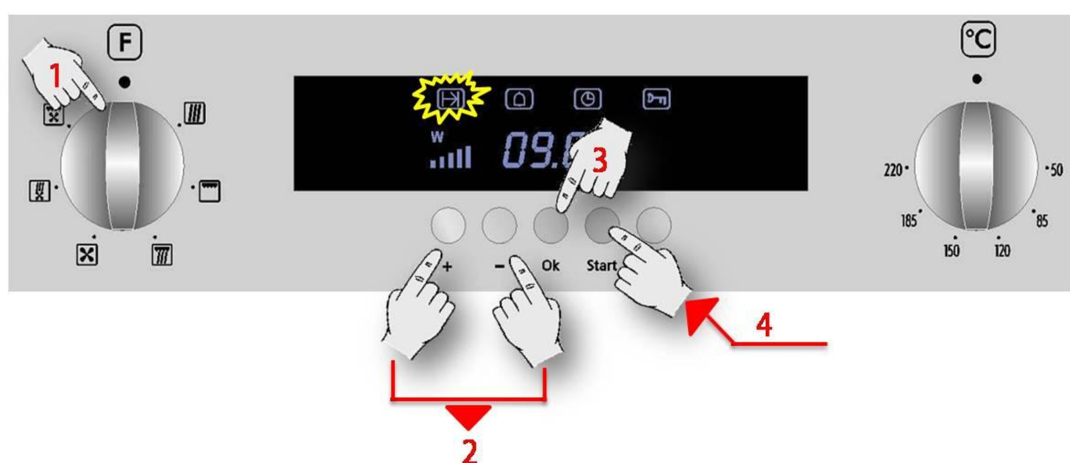
Use this function to cook and heat up vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



1. Rotate the **Function Selector** to the Microwave Function position. The **Power** indicator light flashes.
2. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the required microwave power level (see the chapter Technical Characteristics).
3. Press the **OK** key. The **Operating Time** indicator light and the numbers flash.
4. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the desired Operating Time.
5. Press the **OK** key to validate. Press the **OK** key again if you want to modify any of the above parameters.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Grill

Use this function to brown the surface of food quickly.

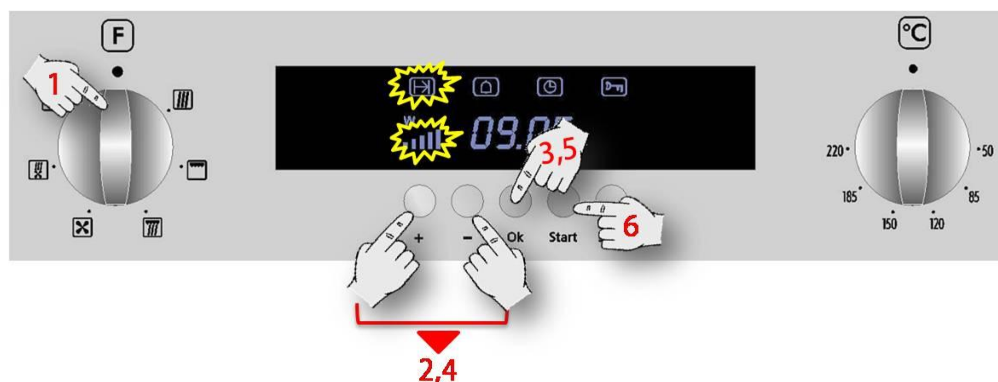


1. Rotate the **Function Selector** to the Grill Function position. The Operating Time indicator light flashes.
2. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the desired Operating Time.
3. Press the **OK** key to validate. Press the **OK** key again if you want to modify any of the above parameters.
4. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Basic functions

Microwave + Grill

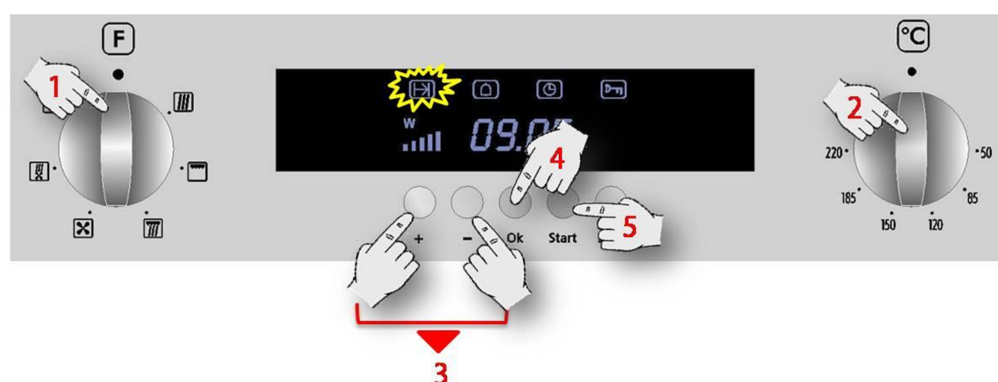
Use this function to cook lasagne, poultry, baked potatoes and casseroles.



1. Rotate the **Function Selector** to the Microwave + Grill Function position . The **Power** indicator light flashes.
2. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the required microwave power level (see the chapter Technical Characteristics).
3. Press the **OK** key. The **Operating Time** indicator light and the numbers flash.
4. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the desired Operating Time.
5. Press the **OK** key to validate. Press the **OK** key again if you want to modify any of the above parameters.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Hot-Air

Use this function to bake food.



1. Rotate the **Function Selector** to the Hot-Air Function position . The Operating Time indicator light flashes.
2. Rotate the **Thermostat** knob to set the desired temperature.
3. Using the "**+**" and "**–**" keys to set the desired Operating Time.
4. Press the **OK** key to validate. Press the **OK** key again if you want to modify any of the above parameters.
5. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

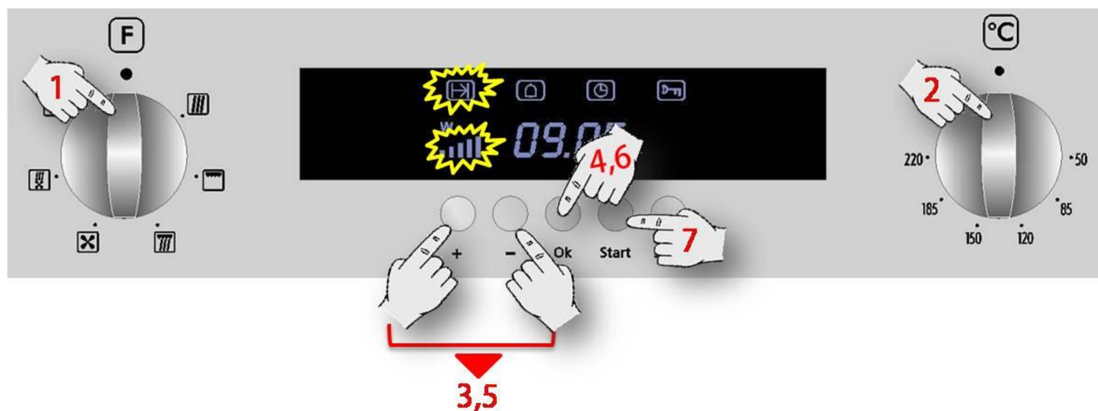
Important note: The thermostat indicator lights when the oven is heating up, which means the temperature inside the oven is lower than the set temperature

.

Basic functions

Microwaves + Hot-Air

Use this function to rapidly bake the foods.

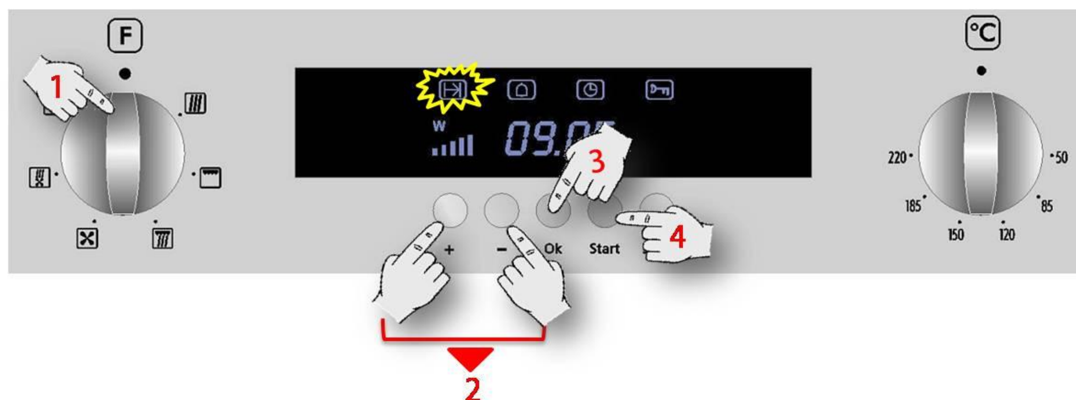


1. Rotate the **Function Selector** to the Microwave + Hot-Air Function position . The **Power** indicator light flashes.
2. Rotate the **Thermostat** knob to set the desired temperature.
3. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the required microwave power level (see the chapter Technical Characteristics).
4. Press the **OK** key. The **Operating Time** indicator light and the numbers flash.
5. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired Operating Time.
6. Press the **OK** key to validate. Press the **OK** key again if you want to modify any of the above parameters.
7. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The thermostat indicator lights when the oven is heating up, which means the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Grill + Fan

Use this function to bake evenly the food and at the same time brown their surface.



1. Rotate the **Function Selector** to the Grill + Fan Function position . The Operating Time indicator light flashes.
2. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired Operating Time.
3. Press the **OK** key to validate. Press the **OK** key again if you want to modify any of the above parameters.
4. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Start/Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately**.
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

Altering parameters

The function and temperature can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by simply turning the respective knob to the new setting.

The function and temperature can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by simply turning the respective knob to the new setting.

To change the Operating Time, just press the "**+**" and "**–**" keys.

To change power level, please proceed as follows:

- Press the **Ok** key to enable power change. The Power Level Indicator starts to flash.
- Press the "**+**" and "**–**" keys to change the power level.
- Press the **OK** key to validate. The new power level is applied.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, rotate the **Function Selector** until zero or press the **Stop key** twice.

End of a cooking cycle

When the set time has elapsed, the oven beeps and the Display shows END.

If you have finished the cooking process, turn the function selector and the thermostat to zero.

Defrosting

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. Important: The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food at regular intervals.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods

Defrosting

To defrost food you should select Microwave function with one of the following Power Levels:

Position	Power Level	Power
	Defrost / Keep Warm	200 W
	Defrost	400 W

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8 -10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn twice
	500	10-14	20-30	Turn three times
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	15-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section "Microwave Safety" before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation
- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooling with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
   - Double the quantity » double the time
   - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwave oven

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cut into slices.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Mushrooms	250	25 ml	800	6-8	2-3	Keep covered.
Peas & carrots	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered.
Frozen carrots	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Potatoes	250	25 ml	800	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered.
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cut into chunks or slices Keep covered.
Leek	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml	800	6-8	2-3	Keep covered.
Sauerkraut	250	25 ml	800	8-10	2-3	Keep covered.

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass Sardines/gurnard	800 6-8 fish.	18-24 15-20	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Prick after half cooking time and turn.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	After half of cooking time, baste and turn.
Others			
Toast	4 units	1½-3	Watch toasting.
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food.

The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	400	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	600	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	600	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	400	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	400	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	400	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	400	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don’t forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

Tables and suggestions – Roasting

Tables and suggestions – Roasting

Type	Quantity (g)	Power (Watt)	Temperature ºC	Time (min)	Standing Time (min)	Comments
Beef stew	1000	200	160/170	80/90	10	Do not put lid on container
Pork loin	500/600	200	180/190	35/40	10	Do not put lid on container
Whole chicken	100/1200	400	210/220	30/40	10	Put lid on container. Breast facing upwards. Do not turn.
Chicken portions	800	400	210/220	25/35	10	Do not put lid on container. Arrange portions with skin facing upwards. Do not turn.
Duck	1500/1700	200	200/210	70/80	10	Put lid on container. Do not turn.

Advice for roasting meat

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 10 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

Add 2 to 3 soup spoons of gravy or similar liquid to lean meat and 8 to 10 soup spoons to stews, depending on the amount of meat in question.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Tables and suggestions – Baking

Tables and suggestions – Cakes

Type	Container	Level	Temperature	Time (min)
Walnut cake	Spring-form type tin	1	170/180	30/35
Fruit tart	Spring-form type tin	2	150/160	35/45
Fruit cakes	Cake tin with central hole	1	170/190	30/45
Savoury tarts	Spring-form type tin	2	160/180	50/70
Simple cake (sponge cake)	Spring-form type tin	1	160/170	40/45
Almond cakes	Cake tray	2	110	35/45
Puff pastry	Cake tray	2	170/180	35/45

Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins. If you are also going to use the microwave, use glass, ceramic or plastic baking ware. These must be able to withstand temperatures up to 250ºC. If you use these types of baking ware the cakes are not browned as much.

Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

Baking suggestions

How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

If the cake is very dark on the outside

Next time choose a lower temperature and let the cake bake for a longer time.

If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10º and reduce the baking time.

If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

Advice on saving energy

When you are making more than one cake, it is advisable to bake them in the oven one after the other when the oven is still hot. This lets you reduce the baking time for the second and later cakes.

It is preferable to use dark coloured baking ware - painted or enamelled black – since such baking tins absorb heat better.

When dealing with long baking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the time and make use of the residual heat to complete the baking.

.

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation**.

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven Cleaning and Maintenance

Oven ceiling

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before starting to clean.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

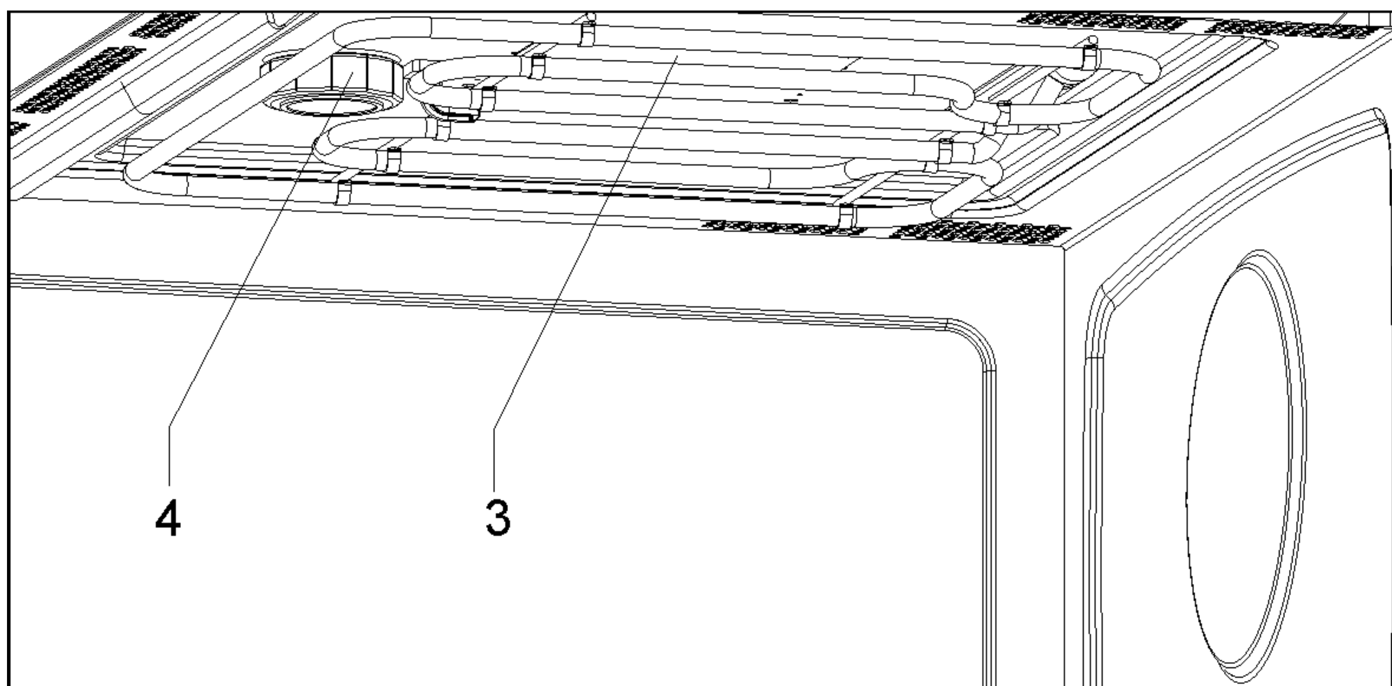
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover **(4)** is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

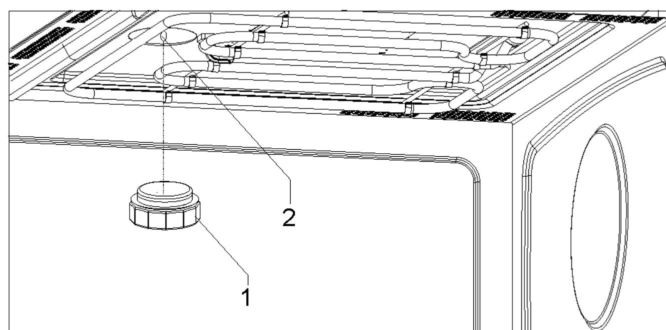
- **The display is not showing!** Check if:
  - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **The display shows LAMP! Check if:**
  - The lamp is burnt or if the power is higher than specified on chapter "Substitution of light bulb".
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
  - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
  - The plug is correctly fitted in the socket.
  - The oven's power is switched on.
  - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
  - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:
  - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
  - The ovenware is touching the oven walls.
  - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
  - You have inadvertently used metal ovenware.
  - You have selected the correct operating times and power level.
  - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the halogen light bulb **(2)**. **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.

  Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Description of Functions

Function		Microwaves Power	Foods
	Microwave	200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot.
		400 W	Cooking with little heat; boiling rice. Rapid defrosting.
		600 W	Melting butter. Heating baby food.
		800 W	Cooking vegetables and food. Cooking and heating carefully. Heating and cooking small portions of food. Heating delicate food.
		1000 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods.
	Microwave + Grill	200 W	Toasting food.
		400 W	Grilling poultry and meat.
		600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes.
		800 W	Use carefully: food might burn.
		1000 W	Use carefully: food might burn.
	Grill	---	Grilling food.
	Grill + Fan	200 W	Grilling meat and fish.
		400 W	Grilling meat and fish
		600 W	Grilling poultry.
		800 W	Grilling poultry.
		1000 W	Potatoes – deep-frozen, defrosting and roasting.
	Hot-Air	---	Roasting and baking.
	Microwaves + Hot-Air	200-600 W	Quick meat, fish and poultry roasting. Baking cakes.

Specifications

- AC Voltage .... 230-240 V / 50 Hz
- Power required .... 3400 W
- Grill power. .... 1500 W
- Hot-Air power. .... 1600 W
- Microwave output power. .... 1000 W
- Microwave frequency… .... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D). .... 595 × 455 × 542 mm
- Interior dimensions (W×H×D). .... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. .... 32 ltr
- Weight .... 38 kg

Sehr geehrter Kunde:

Vorab möchten wir Ihnen danken, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir sind uns sicher, dass dieser moderne, funktionelle und praktische Mikrowellenherd, der aus hochwertigen Werkstoffen hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen. Sie werden Ihnen ermöglichen, bessere Ergebnisse bei der Nutzung Ihres Geräts zu erzielen.

BEWAHREN SIE DAS HANDBUCH DIESES PRODUKTS FÜR DIE SPÄTERE KONSULTATION AUF.

Bewahren Sie diese Anleitung in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät jemandem ausleihen, geben Sie ihm auch das Handbuch mit!

Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, in den geeigneten Behältern. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

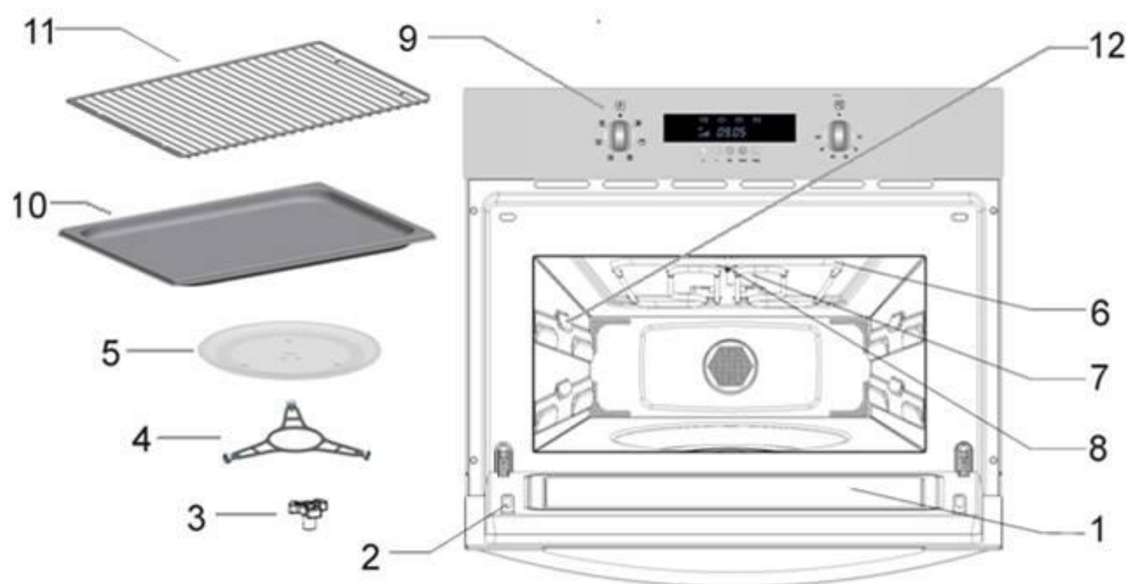
Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt gesammelt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, das aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, an dem die alten elektrischen Haushaltsgeräte abgegeben werden können.

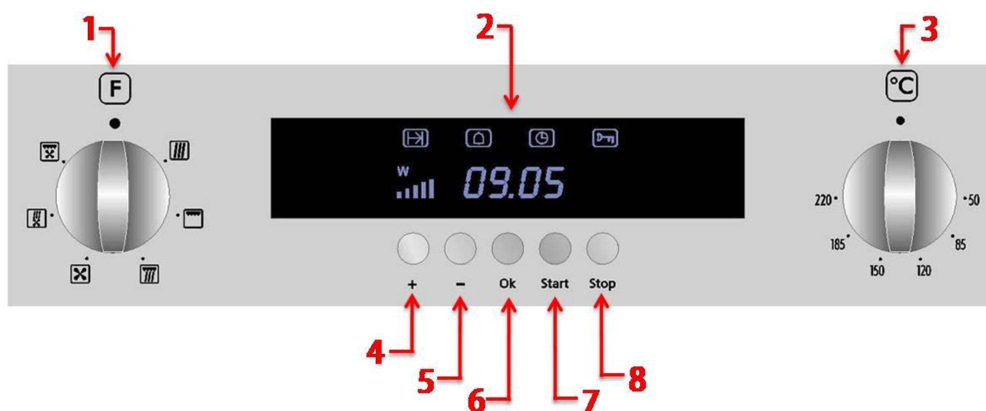
Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhalt

Beschreibung des Geräts



1. – Türglas
2. – Sicherheitsverriegelung
3. – Kupplungsstück
4. – Rollring
5. – Drehteller
6. – Grill
7. – Glimmerabdeckung
8. – Lampe
9. – Bedienfeld
10. – Glassfettpfanne
11. – Grillrost
12. – Seitenauflage



1. – Funktionswähler
2. – Display
3. – Temperaturwähler
4. – "-"Taste
5. – "+" Taste
6. – "OK"-Taste
7. – Start-Taste
8. – Stopp-Taste

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier dagegen lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und -geschirr bzw. Behälter mit Metallteilen oder -dekor nicht in der Mikrowelle verwendet werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor oder -teilen** (z. B. Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **ideale Material für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständiges Plastik.** Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, so dass dieses sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls das Geschirr kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Funkenüberschlag hervorruft, ist es ungeeignet.

Achtung: Bitte stellen Sie im Mikrowellenbetrieb sicher, dass sich nur mikrowellengeeignete Gegenstände im Gerät befinden. Dies gilt auch für das Gerätezubehör (Rost, Backblech, etc.), welches nur bei der Grill- oder Heißluftfunktion genutzt werden sollte.

Funktionen Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von mindestens 300 °C aushalten.

Plastikgeschirr ist für die Verwendung im Grill ungeeignet.

Kombinierte Funktionen (mit Mikrowelle)

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das verwendete Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumbehälter und -folien

Die in Aluminiumbehältern oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Regeln in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumbehälter dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie den Aluminiumbehälter direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie den Behälter auf einen Porzellanteller. Stellen Sie den Behälter nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speisen ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Speisen wie Geflügel oder Hackfleisch können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen abgedeckt werden.
- **Wichtig:** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dieses einen Funkenüberschlag hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, da auf diese Art und Weise:

1. eine zu starke Verdampfung vermieden wird (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten).
2. der Zubereitungsvorgang kürzer ist.
3. die Speisen nicht austrocknen.
4. das Aroma bewahrt wird.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit kein Druck entsteht. Plastiktüten müssen ebenfalls Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Behälter dürfen nur ohne Aufsatz oder Decken erwärmt werden, da sie sonst platzen können.

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für welche Betriebsart geeignet ist.

Geschirrtyp / Betriebsart	Mikrowelle: Auftauen / Erwärmen	Mikrowelle: Zubereiten	Funktion Grill	Kombinierte Funktionen (mit Mikrowelle)
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
Glasiert	ja	ja	nein	nein
Unglasiert	nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2)				
Hitzebeständig bis 100 °C	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250 °C	ja	ja	nein	nein
Plastikfolien 3)				
Plastikfolie für Lebensmittel	nein	nein	nein	nein
Zellophan	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Aluminiumfolie	ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehör (Rost)	nein	nein	ja	ja

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumbehälter ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Installationsanleitung

Vor der Installation

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung auf dem Typenschild mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial, einschließlich des weißen Styroporteils, das den Drehteller hält.

Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab! Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

Achtung! Die Vorderseite des Geräts kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, entfernen Sie diese Folie vorsichtig. Beginnen Sie auf der Innenseite.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Prüfen Sie, ob die Gerätetür richtig schließt und dass die Innenseite der Tür und die Vorderseite des Geräts nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht korrekt funktioniert oder wenn es beschädigt ist oder fallen gelassen wurde. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, Radios oder Fernsehern aufgestellt werden.

Achten Sie während des Aufstellens darauf, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit oder scharfkantigen Gegenständen und der Gerätehinterseite in Berührung kommt. Hohe Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Stellen Sie sicher, dass der Stecker nach dem Aufstellen des Geräts zugänglich ist.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Wenn das Gerät permanent installiert werden soll, so ist dies von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen. Der elektrische Anschluss erfolgt über einen allpoligen Schalter mit Kontaktabstand von mindestens 3 mm.

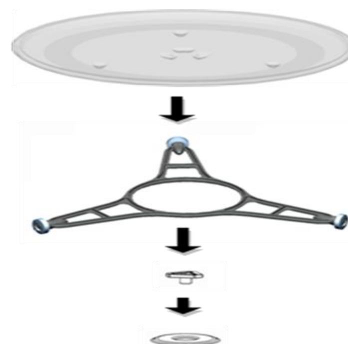
ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und der Verkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen infolge der Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung zugefügt werden.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie nach der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung im Abschnitt "Reinigung des Geräts und Wartung".

Führen Sie das Kupplungsstück in der Mitte des Garraumes ein und legen Sie den Rollring sowie den Drehteller so auf, dass dieser einrastet. Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, müssen sich sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör im Garraum befinden und richtig eingesetzt sein. **Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.**



Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise



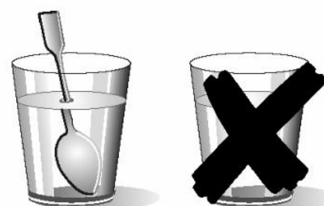
- **Achtung:** Verwenden Sie das Garblech nicht mit der Mikrowellen- oder der kombinierten Mikrowellen-Funktion.
- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Diese können zu glühen beginnen und sich entzünden. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Wenn Sie Feuer oder Rauch sehen, halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Speisen in geschlossenen Behältern, da diese leicht explodieren können.
- **Achtung!** Das Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnis verfügen, verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder wurden über die Verwendung des Geräts durch eine Person aufgeklärt, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- **Achtung!** Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung!** Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit anderen Heizmedien), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht verwendet werden, falls

- die Tür nicht richtig geschlossen ist.
- die Scharniere der Tür beschädigt sind.
- die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind.
- die Glasscheibe der Tür beschädigt ist;
- im Inneren häufig ein Funkenüberschlag auftritt, ohne dass sich dort metallische Gegenstände befinden.

- Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden,** nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert wurde.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Seien Sie vorsichtig, damit Sie nicht versehentlich heiße Teile im Inneren des Geräts berühren.
- Achtung: Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten von dem Gerät ferngehalten werden.
- Verwenden Sie keine starken scheuernden Reiniger oder scharfkantige Schaber; um das Türglas zu reinigen, da dadurch die Oberfläche verkratzt wird und zu Glasbruch führen kann.

Vorsicht!

- **Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmen der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen. VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn **kleine Nahrungsmengen erwärmt werden**. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten und überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb sehr kurzer Zeit verbrennen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Netzkabel von Elektrogeräten nicht in der heißen Tür des Geräts einklemmen. Die Kabelisolierung könnte schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch usw.) innerhalb des Geräts den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!

Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in den Behälter, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt!

Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Mahlzeiten.

Wenn Sie die folgenden Hinweise befolgen, können Sie Beschädigungen des Geräts und andere gefährliche Situationen vermeiden:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das **Kupplungsstück, den Rollring** und den entsprechenden **Drehteller in Betrieb**.
- **Schalten Sie die Mikrowelle nicht ein, wenn sie leer ist.** Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen, befinden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen **Programmierung zu testen.** Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie nicht die **Belüftungsöffnungen**.
- Verdecken oder verstopfen Sie nicht die **Belüftungslöcher und -schlitze**. Vor Verwendung von Geschirr und Behältern in der Mikrowelle überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie niemals die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Geräteinneren ab!** Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keine **entzündlichen Gegenstände** in dem Gerät auf, da diese verbrennen können, wenn das Gerät angeschaltet wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur **Speisenaufbewahrung**.
- **Eier mit Schale** und **gekochte ganze Eier** dürfen nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **zu frittieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öls unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie Geschirr, Behälter und das Gerät

  berühren, **um so Verbrennungen zu vermeiden**.
- **Lehnen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Tür des Geräts.** Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden, insbesondere an den Scharnieren. Die Tür trägt maximal 8 kg.
- **Der Drehteller und der Grill können maximal 8 kg tragen.** Überschreiten Sie dieses Gewicht nicht, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Reinigung:

- **Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen. Sämtliche Essensreste sind zu beseitigen** (siehe Abschnitt über die Reinigung des Geräts). Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.**
- Die Kontaktstellen der Tür (die Vorderseite des Garraums und die Innenseite der Türen) müssen sehr sauber gehalten werden, um eine korrekte Funktionsweise des Geräts sicherzustellen.
- Folgen Sie bitte der Reinigungsanleitung im Kapitel "Reinigung und Wartung des Geräts".

Reparaturen:

- **Achtung – Mikrowellen! Das Gerätegehäuse darf nicht abgenommen werden.** Jede Reparatur oder Wartung durch Personen, die nicht vom Hersteller autorisiert ist, ist gefährlich.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, autorisierte Vertreter oder hierzu qualifizierte Fachleute ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Darüberhinaus sind hierfür spezielle Werkzeuge erforderlich.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten, insbesondere von stromleitenden Teilen, dürfen nur von durch den Hersteller autorisierte Fachleute ausgeführt werden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam von außen nach innen in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Behälter ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Speisen selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch Abgabe an die Luft, die Wände des Innenraums und die Behälter (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind). Es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Kürzere Garzeiten, allgemein eine Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Sehr schnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Kein Nährwertverlust der Lebensmittel dank der verkürzten Garzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengeräts

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Geräts geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Geräts breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

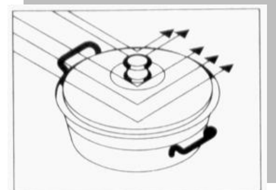
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

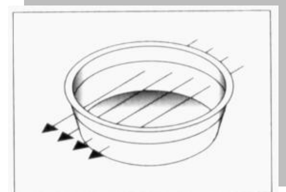
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden.
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als bei einem konventionellen Herd.
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten.
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallbehälter oder Behälter, die Metallteile aufweisen.

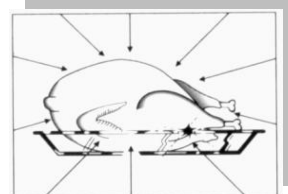
Die Mikrowellen werden von Metall reflektiert, ...



... durchdringen Glas und Porzellan...



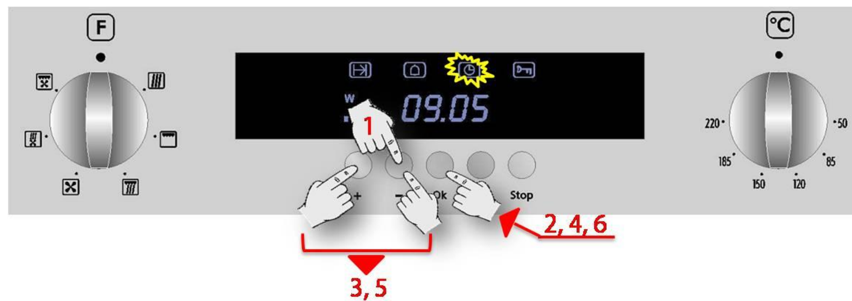
... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Grundeinstellungen

Einstellen der Uhr

Nachdem Sie Ihr Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen oder nach einem Stromausfall, blinkt die Uhr im Display, um anzuzeigen, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:



1. Drücken Sie die "+"-Taste bis die **Uhrenanzeige** zu blinken beginnt.
2. Drücken Sie die **OK**-Taste. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken (Schritte 1 und 2 sind nicht notwendig, wenn das Gerät zum ersten Mal an den Strom angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall).
3. Drücken Sie die "**+**"- und "**–**"-Tasten, um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**, um die Stunden zu bestätigen. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
5. . Drücken Sie die "**+**"- und "**–**" Tasten, um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie **OK**, um die Minuten zu bestätigen.

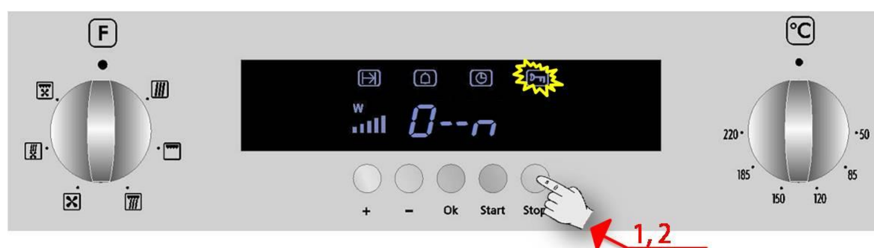
Aus-/Einblenden der Uhr

Sollte Sie die Uhranzeige stören, können Sie sie durch gleichzeitiges Drücken der "**+**"- und "**–**"-Tasten ausblenden. Der Doppelpunkt zwischen den Stunden und den Minuten beginnt zu blinken, der Rest der Uhr wird jedoch ausgeblendet.

Wenn Sie die Uhr wieder einblenden möchten, drücken Sie die "**+**"- und die "**–**"-Taste wieder gleichzeitig für 3 Sekunden.

Sicherheitsverriegelung

Sie können den Betrieb des Geräts sperren (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).



1. Um das Gerät zu sperren, halten Sie die **Stopp**-Taste 3 Sekunden gedrückt. Auf dem Display erscheint das Symbol für die **Sicherheitsverriegelung**. Wird dann eine Taste gedrückt, erscheint auf dem Display ein Schlüssel und keine Funktion wird ausgeführt.
2. Um das Gerät zu entriegeln, halten Sie die **Stopp**-Taste für 3 Sekunden gedrückt.

Grundeinstellungen

Timer



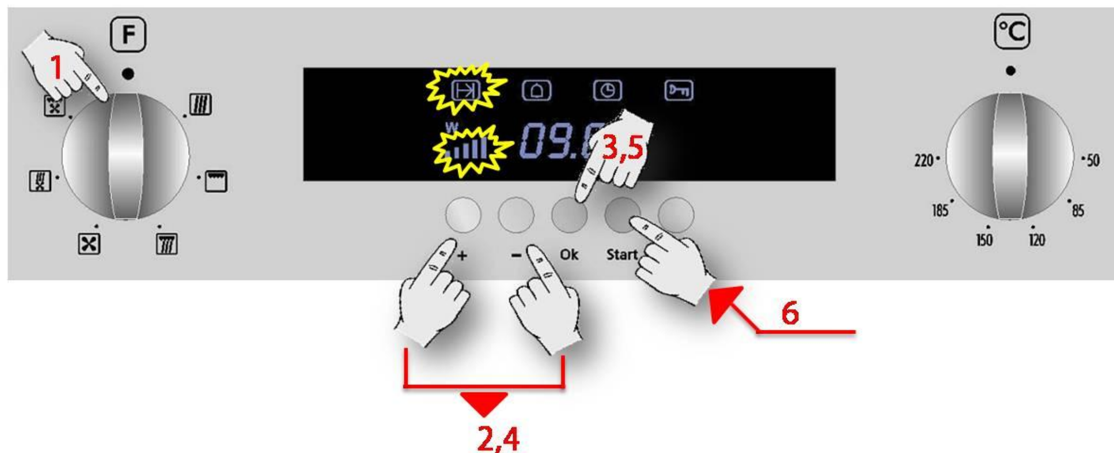
1. Drücken Sie die "**+**"-Taste bis das Symbol für den **Timer** blinkt.
2. Drücken Sie die **OK**-Taste.
3. Die Zahlen blinken. Drücken Sie die "**+**"- und "**–**"-Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie die **OK**-Taste. Der Timer läuft rückwärts bis Null und am Ende der eingestellten Zeit ertönen alle 30 Sekunden 3 akustische Signale, bis die **OK**-Taste gedrückt wird.

Um den aktiven Timer abzubrechen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte, setzen aber den Timer auf Null.

Grundfunktionen

Mikrowelle

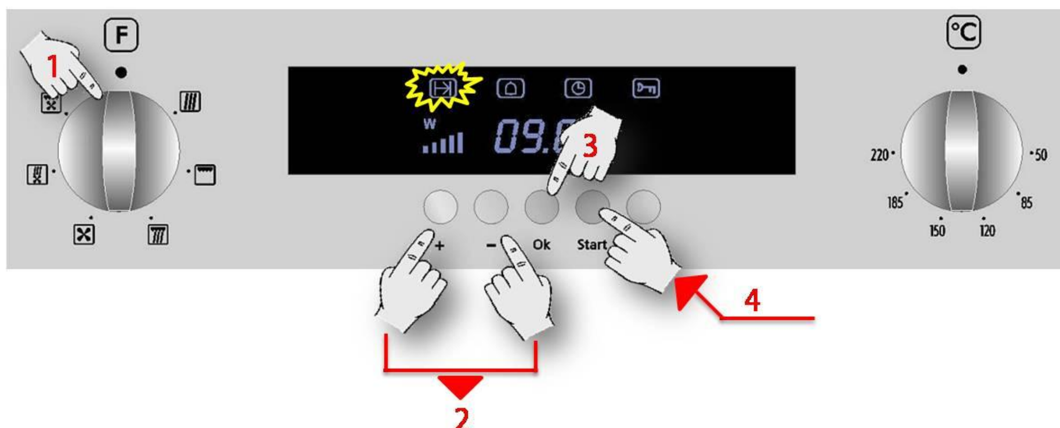
Verwenden Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu garen oder aufzuwärmen.



1. Drehen Sie den **Funktionswähler** bis zu dem Zeichen für die Mikrowelle . Das Symbol für die **Leistung** blinkt.
2. Durch Drücken der "**+**"- und der "**–**"-Taste stellen Sie die gewünschte Leistung ein.
3. Drücken Sie die **OK**-Taste. Das Symbol für die **Betriebsdauer** und die **Zahlen** blinken.
4. Drücken Sie die "**+**"- und "**–**"-Tasten, um die gewünschte Betriebsdauer einzustellen.
5. Drücken Sie zur Bestätigung die **OK**-Taste. Drücken Sie erneut die **OK**-Taste, wenn Sie einen der Parameter ändern möchten.
6. Drücken Sie die **Starttaste**. Das Gerät beginnt den Garvorgang.

Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.

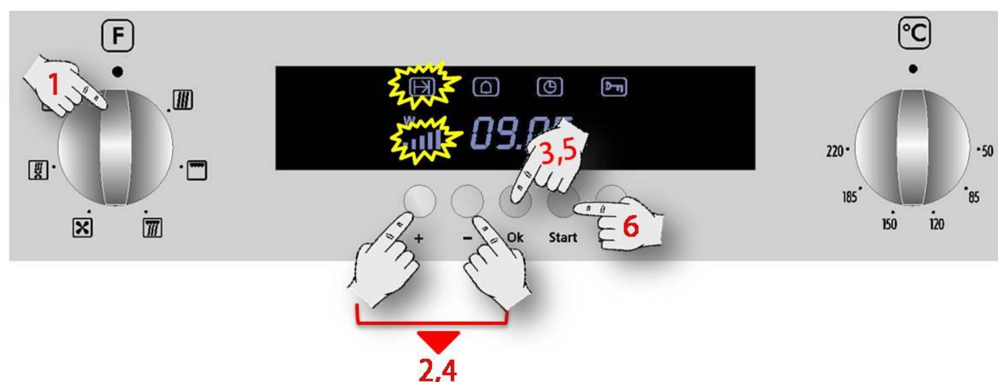


1. Drehen Sie den **Funktionswähler** bis zu dem Zeichen für den Grill . Das Symbol für die **Betriebsdauer** blinkt.
2. Drücken Sie die "**+**"- und "**–**"-Tasten, um die gewünschte Betriebsdauer einzustellen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die **OK**-Taste. Drücken Sie erneut die **OK**-Taste, wenn Sie einen der Parameter ändern möchten.
4. Drücken Sie die **Starttaste**. Das Gerät beginnt den Garvorgang.

Grundfunktionen

Mikrowelle + Grill

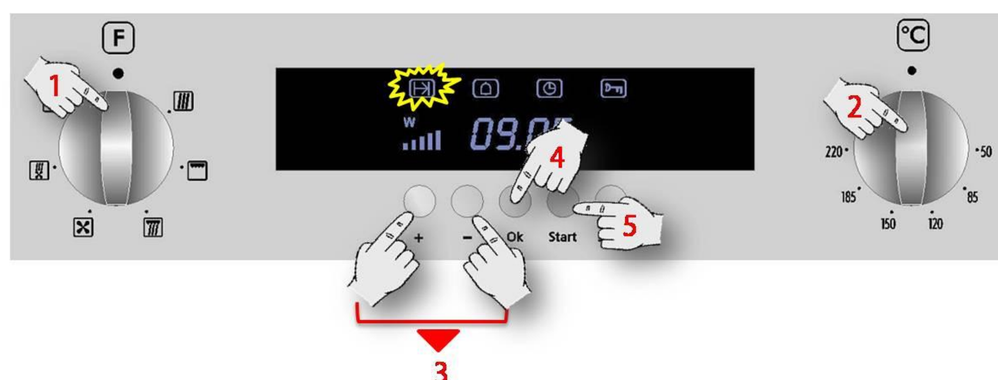
Verwenden Sie diese Funktion, um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.



1. Drehen Sie den **Funktionswähler** bis zu dem Zeichen für Mikrowelle + Grill . Dass Symbol für die **Leistung** blinkt.
2. Durch Drücken der "**+**"- und der "**–**"-Taste stellen Sie die gewünschte Leistung ein.
3. Drücken Sie die **OK**-Taste. Das Symbol für die **Betriebsdauer** und die **Zahlen** blinken.
4. Drücken Sie die "**+**"- und "**–**"-Tasten, um die gewünschte Betriebsdauer einzustellen.
5. Drücken Sie zur Bestätigung die **OK**-Taste. Drücken Sie erneut die **OK**-Taste, wenn Sie einen der Parameter ändern möchten.
6. Drücken Sie die **Starttaste**. Das Gerät beginnt den Garvorgang.

Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion zum Backen.



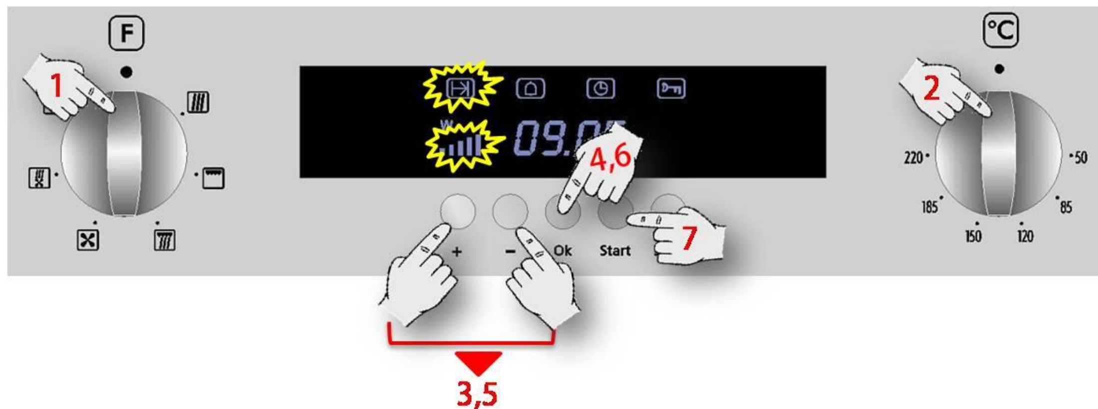
1. Drehen Sie den **Funktionswähler** bis zu dem Zeichen für Heißluft . Das Symbol für die **Betriebsdauer** blinkt.
2. Drehen Sie den **Temperaturwähler**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die "**+**"- und "**–**"-Tasten, um die gewünschte Betriebsdauer einzustellen.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die **OK**-Taste. Drücken Sie erneut die **OK**-Taste, wenn Sie einen der Parameter ändern möchten.
5. Drücken Sie die **Starttaste**. Das Gerät beginnt den Backvorgang.

Wichtiger Hinweis: Die Thermostat-Anzeige leuchtet, wenn das Gerät aufheizt. Dies bedeutet, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Grundfunktionen

Mikrowelle + Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen schnell zu backen.

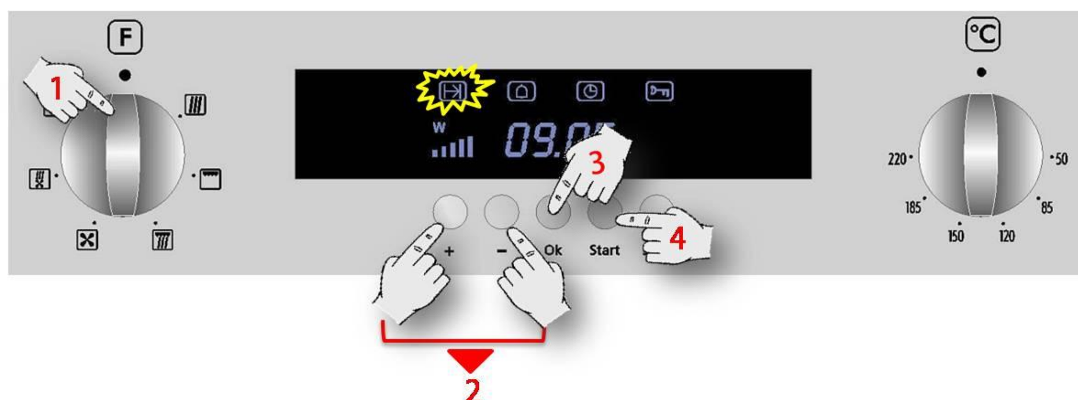


1. Drehen Sie den **Funktionswähler** bis zu dem Zeichen für Mikrowelle + Heißluft . Dass Symbol für die **Leistung** blinkt.
2. Drehen Sie den **Temperaturwähler**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
3. Durch Drücken der "**+**"- und der "**–**"-Taste stellen Sie die gewünschte Leistung ein.
4. Drücken Sie die **OK**-Taste. Das Symbol für die **Betriebsdauer** und die **Zahlen** blinken.
5. Drücken Sie die "**+**"- und "**–**"-Tasten, um die gewünschte Betriebsdauer einzustellen.
6. Drücken Sie zur Bestätigung die **OK**-Taste. Drücken Sie erneut die **OK**-Taste, wenn Sie einen der Parameter ändern möchten.
7. Drücken Sie die **Starttaste**. Das Gerät beginnt den Garvorgang.

Wichtiger Hinweis: Die Thermostat-Anzeige leuchtet, wenn das Gerät aufheizt. Dies bedeutet, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Grill + Umluft

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen gleichmäßig zu backen und gleichzeitig zu bräunen.



1. Drehen Sie den **Funktionswähler** bis zu dem Zeichen für Grill + Umluft . Das Symbol für die **Betriebsdauer** blinkt.
2. Drücken Sie die "**+**"- und "**–**"-Tasten, um die gewünschte Betriebsdauer einzustellen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die **OK**-Taste. Drücken Sie erneut die **OK**-Taste, wenn Sie einen der Parameter ändern möchten.
4. Drücken Sie die **Starttaste**. Das Gerät beginnt den Garvorgang.

Während des Betriebs...

Unterbrechen eines Kochvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal auf die **Start-/Stopp**-Taste drücken oder die Tür des Dampfgarers öffnen.

In jedem Falle:

- **wird die Ausstrahlung von Mikrowellen gestoppt.**
- wird der Grill deaktiviert, das Gerät ist jedoch **weiterhin sehr heiß. Verbrennungsgefahr!**
- stoppt der Timer automatisch und die **Anzeige** gibt die restliche Betriebsdauer an.

Wenn Sie möchten, können Sie jetzt:

1. Die Speise umdrehen bzw. umrühren, damit sie gleichmäßig gegart wird.
2. Die Garparameter ändern.

Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs schließen Sie die Tür und drücken die **Starttaste**.

Änderung der Einstellungen

Während das Gerät in Betrieb ist oder wenn der Kochvorgang unterbrochen wurde, können die Funktion und die Temperatur, durch einfaches Drehen des Schalters bis zur neuen Einstellung geändert werden.

Während das Gerät in Betrieb ist oder wenn der Kochvorgang unterbrochen wurde, können die Funktion und die Temperatur durch einfaches Drehen des Schalters bis zur neuen Einstellung geändert werden.

Um die Betriebsdauer zu ändern, drücken Sie die "**+**" und "**–**"-Tasten.

Um die Leistung zu ändern, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Drücken Sie die **OK**-Taste, um die Leistung ändern zu können. Die **Anzeige für die Leistung** beginnt zu blinken.
- Drücken Sie die "**+**"- und "**–**"-Tasten, um die Leistung zu ändern.
- Drücken Sie zur Bestätigung die **OK**-Taste. Die neue Leistung ist eingestellt.

Abbrechen eines Garvorgangs

Falls Sie den Kochvorgang abbrechen möchten, drehen Sie den **Funktionswähler** auf Null oder drücken Sie zweimal die **Stopp-**Taste.

Ende eines Garvorgangs

Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Gerät und in der Anzeige erscheint END.

Drehen Sie nach dem Kochvorgang den Funktions- und den Temperaturwähler auf Null.

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastikbehälter).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht sowie die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Speisen.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Dicke des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Lebensmittel einfrieren, berücksichtigen Sie den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Behälter.
4. Verteilen Sie die Speisen so gut wie möglich in dem Gerät. Die dickeren Teile eines Fisches oder von Hähnchenschenkeln müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. Wichtig: Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Funkenüberschlag auslösen kann.
5. Speisen mit einer gewissen Dicke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, da die schmalsten und dünnsten Teile schneller auftauen als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Frischkäse und Rahm, dürfen nicht vollständig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden, um Eisstückchen unterzurühren.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft besser abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um das Austrocknen zu verhindern.
10. Wenden Sie die Speisen regelmäßig.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung und vergessen Sie nicht, eventuelle Metallklammern zu entfernen. Bei Behältnissen, die dazu dienen, Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen zum Wärmen und Kochen verwendet werden können, muss lediglich deren Deckel entfernt werden. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Behälter.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit muss weggegossen werden. Keinesfalls sollte sie mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Auftauen

Zum Auftauen von Speisen wird empfohlen, die Funktion Mikrowelle gemeinsam mit einer der folgenden Leistungsstufen zu wählen:

Position	Leistungsstufe	Leistung
	Auftauen/Warm halten	200 W
	Auftauen	400 W

Die folgende Tabelle zeigt die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen) je nach Art und Gewicht der Nahrungsmittel sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb	100	2-3	5-10	1 x wenden
	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	2 x wenden
	1000	21-23	20-30	2 x wenden
	1500	32-34	20-30	2 x wenden
	2000	43-45	25-35	3 x wenden
Gulasch	500	8 -10	10-15	2 x wenden
	1000	17-19	20-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	2-4	10-15	2 x wenden
	500	10-14	20-30	3 x wenden
Würstchen	200	4-6	10-15	1 x wenden
	500	9-12	15-20	2 x wenden
Geflügel (Geflügelteile)	250	5-6	5-10	1 x wenden
Hähnchen	1000	20-24	20-30	2 x wenden
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x wenden
Fischfilet	200	4-5	5-10	1 x wenden
Forelle	250	5-6	5-10	1 x wenden
Krabben	100	2-3	5-10	1 x wenden
	500	8-11	15-20	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-10	1 x wenden
	300	8-9	5-10	1 x wenden
	500	11-14	10-20	2 x wenden
Brot	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	1 x wenden
	800	15-17	10-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	
Frischkäse	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	

Mit der Mikrowelle garen

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie die nachstehenden Hinweise beim Garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Speisen in Stücke, bevor Sie sie zubereiten.
- Überprüfen Sie, bevor Sie einen Behälter oder einen Teller benutzen, ob dieser für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät, als ob es leer wäre und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden an Gerät und Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die notwendige Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie **Fertiggerichte aus der Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig**. Folgen Sie den Anweisungen des Lebensmittelherstellers.
- **Haben Sie mehrere Behälter** wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen**. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf ungehindert entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70 °C erreichen**.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Geräts wird hierdurch nicht beeinflusst. Wischen Sie nach der Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Behälter mit großen Öffnungen**, damit der Dampf ungehindert entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
    - Doppelte Menge = doppelte Zeit
    - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Flüssige Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Geräts kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich dann automatisch ab. Es setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Lebensmittel, die abgedeckt sind, erfordern eine kürzere Garzeit und behalten dadurch ihre typischen Eigenschaften besser. Die Abdeckung muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, durch die der Dampf entweichen kann.

Mit der Mikrowelle garen

Tabellen und Anregungen – Gemüse zubereiten

Lebensmittel	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	800	9-11	2-3	In Scheiben schneiden
Brokkoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	Abdecken
Erbsen & Möhren	300	100 ml	800	7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken.
Möhren tiefgekühlt	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Kartoffeln	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken.
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken.
Lauch	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Rosenkohl tiefgekühlt	300	50 ml	800	6-8	2-3	Abdecken
Sauerkraut	250	25 ml	800	8-10	2-3	Abdecken

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Lebensmittel	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500	600	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erzielen.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern.**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes und der Rost sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch den Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Behältern gegrillt oder gegart werden, muss überprüft werden, ob diese Behälter mikrowellentauglich sind. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrennen. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Grill ohne Mikrowelle

Fisch	Menge (g)	Zeit (Min.)	Hinweise
Fisch			
Goldbrasse Sardinen/Knurrhahn	800 6-8 St.	18-24 15-20	Mit etwas Butter bestreichen. Nach der Hälfte der Zeit wenden und mit Gewürzen bestreuen.
Fleisch			
Würstchen	6-8 St.	22-26	Nach der Hälfte der Zeit einstechen und wenden.
Hamburger tiefgekühlt	3 St.	18-20	
Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark)	400	25-30	Nach der Hälfte der Zeit mit Öl bestreichen und wenden.
Sonstiges			
Toast	4 St.	1½-3	Das Toasten beaufsichtigen.
Sandwichs überbacken	2 St.	5-10	Das Toasten beaufsichtigen.

Heizen Sie den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel, damit das heruntertropfende Wasser und Fett aufgefangen wird. Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und angestrebtem Zustand der Speise abweichen. Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl bestreichen, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden lang marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke müssen nur einmal gewendet werden, dicke Stücke mehrere Male.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel gegrillt oder mit Käse überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Lebensmittel	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Nudelauflauf	500	flach	400	12-17	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	600	20-22	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	600	15-20	3-5
Überbackener Frischkäse	etwa 500	flach	400	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen frisch (gegrillt)	je 200	flach	400	10-15	3-5
Hähnchen	etwa 1000	flacher und breiter Behälter	400	35-40	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	400	2-4	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Behälter in der Mikrowelle benutzen, ob diese dafür geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, behandeln Sie es weitere 5 oder 10 Min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und vergessen Sie nicht, die Fleischstücke zu wenden.

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten bei kaltem Garraum (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Tabellen und Anregungen – Braten

Tabellen und Anregungen – Braten

Art	Menge (g)	Leistung (Watt)	Temperatur ºC	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Roastbeef	1000	200	160/170	80/90	10	Nicht abdecken
Schweinelende	500/600	200	180/190	35/40	10	Nicht abdecken
Hähnchen ganz	100/1200	400	210/220	30/40	10	Abdecken. Brust nach oben. Nicht wenden.
Hähnchenteile	800	400	210/220	25/35	10	Nicht abdecken. Legen Sie die Teile so, dass die Haut nach oben zeigt. Nicht wenden.
Ente	1500/1700	200	200/210	70/80	10	Abdecken. Nicht wenden.

Tipps zum Braten

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Herd verbleiben. Auf diese Art und Weise wird der Fleischsaft besser verteilt.

Bei magerem Fleisch fügen Sie 2 bis 3 Esslöffel Fleischbrühe oder ähnliche Flüssigkeit hinzu, bei Schmorfleisch 8 bis 10 Esslöffel, je nach Fleischmenge.

Temperatur und Zubereitungszeit hängen von der Art der Speise und der entsprechenden Menge ab.

Falls das Bratengewicht in der Tabelle nicht verzeichnet ist, wählen Sie die Angabe, welche dem unmittelbar darunter liegenden Gewicht entspricht und verlängern Sie die Zeit.

Tipps zum Geschirr

Überprüfen Sie vorher, ob das Geschirr in das Gerät passt.

Heißes Glasgeschirr sollte auf einem trockenen Küchentuch abgestellt werden. Wenn es auf einer kalten oder nassen Unterlage abgesetzt wird, kann das Glas springen und zu Bruch gehen. Benutzen Sie immer Küchenhandschuhe, um das Geschirr aus dem Ofen zu nehmen.

Tabellen und Anregungen – Backen

Tabellen und Anregungen – Kuchen

Art	Kuchenform	Schiene	Temperatur	Zeit (Min.)
Nusskuchen	Springform, Blech	1	170/180	30/35
Obsttorte	Springform, Blech	2	150/160	35/45
Obstkuchen	Napfkuchenform	1	170/190	30/45
Herzhafte Kuchen	Springform, Blech	2	160/180	50/70
Einfacher Kuchen (Biskuit)	Springform, Blech	1	160/170	40/45
Mandelkuchen	Kuchenblech	2	110	35/45
Blätterteig	Kuchenblech	2	170/180	35/45

Tipps zu den Kuchenbackformen

Am üblichsten sind dunkle Backformen aus Metall. Falls Sie zusätzlich die Mikrowelle benutzen, dann verwenden Sie Kuchenformen aus Glas, Keramik oder Plastik. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie diese Art von Formen einsetzen, wird der Kuchen weniger gebräunt.

Tipps zum Kuchenbacken

Temperatur und Backzeit des Kuchens hängen von der Menge und der Kuchenart ab. Versuchen Sie es zuerst einmal mit einem niedrigen Wert und wählen Sie das nächste Mal bei Bedarf eine höhere Temperatur. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Stellen Sie die Backform immer in die Mitte des Rostes oder auf den Drehteller.

Tipps zum Backen

Wie festgestellt wird, ob der Kuchen durchgebacken ist:

Stechen Sie 10 Minuten vor Ablauf der Backzeit mit einem Holzstäbchen (Zahnstocher) in die höchste Stelle des Kuchens. Wenn der Teig nicht am Holzstäbchen haften bleibt, ist der Kuchen fertiggebacken.

Der Kuchen wird sehr dunkel

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen dafür länger backen.

.

Der Kuchen ist zu trocken

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Träufeln Sie danach Obstsaft oder Alkoholisches darauf. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um etwa 10 °C und verringern Sie die Backzeit.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen 5 bis 10 Minuten auskühlen; so löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, fahren Sie mit einem Messer am Rand der Form entlang. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein.

Tipps zum Energiesparen

Wenn Sie mehr als einen Kuchen backen, dann ist es ratsam, diese nacheinander in den Herd zu geben. Der Herd ist noch warm und dadurch verkürzt sich die Backzeit des darauffolgenden Kuchens.

Verwenden Sie vorzugsweise dunkle oder emaillierte Backformen, da diese die Wärme besser absorbieren.

Bei längeren Back- bzw. Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor deren Ende ausschalten und die Restwärme zum Fertigbacken oder -garen nutzen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Geräts verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann**.

Achtung! Reinigen Sie das Gerät nur in ausgeschaltetem Zustand. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromkreis des Geräts ab.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte, Scheuerschwämme, die die Oberfläche zerkratzen, oder scharfkantige Objekte, da Flecken entstehen können.

Keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.

Vorderseite

Im Normalfall muss das Gerät nur mit einem feuchten Lappen gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung geben Sie einige Tropfen eines Geschirrspülmittels in das Spülwasser. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch.

Bei Geräten mit einer Vorderseite aus Aluminium verwenden Sie einen Glasreiniger und ein weiches fusselfreies Tuch. Wischen Sie hin und her, ohne dabei Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort. Unter diesen Flecken kann Korrosion entstehen.

Lassen Sie kein Wasser in das Gerät laufen.

Geräteinnenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. So ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Verwenden Sie zur Entfernung von hartnäckigen Flecken keine aggressiven Reinigungsprodukte. **Verwenden Sie keine Ofensprays oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsprodukte.**

Halten Sie die Gerätetür und die Vorderseite des Geräts stets sauber, damit die Tür richtig öffnet und schließt.

Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Belüftungsöffnungen des Geräts eintritt.

Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraums, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet wurden.

Setzen Sie das Gerät nicht ohne das Kupplungsstück und den entsprechenden Drehteller in Betrieb.

Falls der Garraum des Geräts sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, die dann mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B. nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximalleistung der Mikrowelle.

Reinigung und Wartung des Geräts

Decke des Geräts

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn reinigen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Die Glimmerabdeckung (3), die sich an der Decke befindet, muss stets sauber gehalten werden. Speisereste, die sich an der Glimmerabdeckung angesammelt haben, können Schäden bzw. Funken verursachen.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte oder scharfkantige Objekte.

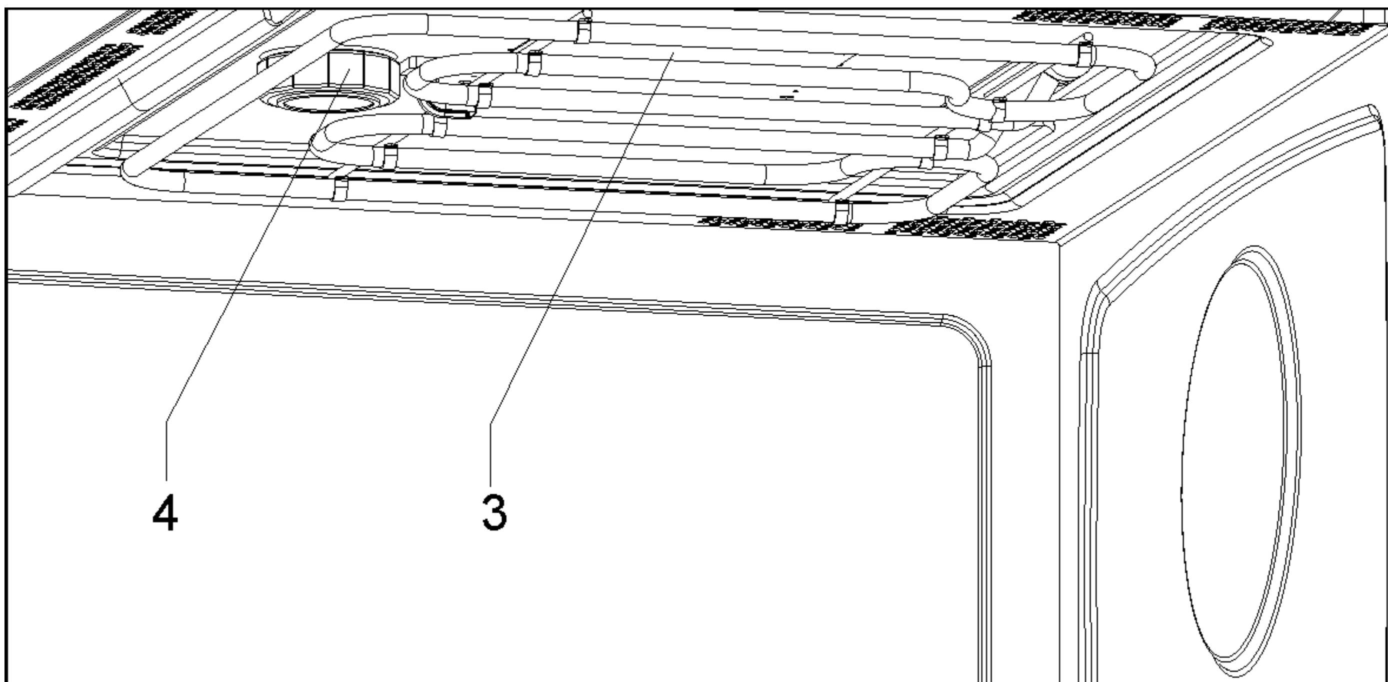
Nehmen Sie die Glimmerabdeckung nicht ab. So werden Risiken vermieden.

Die Lampenabdeckung aus Glas **(4)** befindet sich an der Decke des Geräts und kann leicht für die Reinigung abgenommen werden. Hierfür können Sie sie leicht abschrauben und mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

Zubehör

Reinigen Sie die Zubehörteile nach jeder Verwendung. Bei starker Verschmutzung lassen Sie sie einweichen und reinigen sie dann mit einer Bürste oder einem Schwamm. Die Zubehörteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Setzen Sie das Gerät nicht ohne das Kupplungsstück und den entsprechenden Drehteller in Betrieb.



Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Alle Reparaturarbeiten sind von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen. Alle Reparaturen, die von jemandem durchgeführt werden, der über keine Genehmigung des Herstellers verfügt, sind gefährlich.

In folgenden Fällen müssen Sie nicht den Kundendienst kontaktieren:

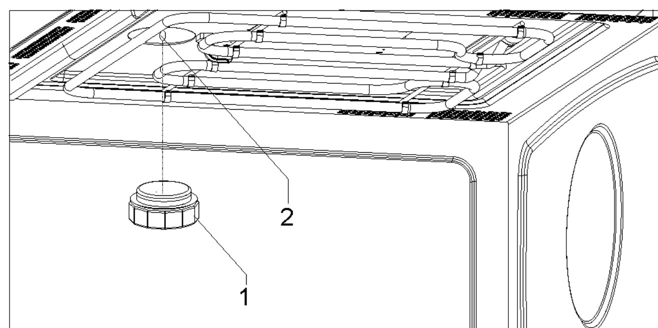
- **Auf dem Display erfolgt keine Anzeige.** Prüfen Sie, ob:
  - die Zeitanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt "Grundeinstellungen")
- **Auf dem Display erscheint "LAMP". Prüfen Sie, ob:**
  - die Lampe durchgebrannt ist oder die Wattzahl höher ist, als im Abschnitt "Austausch der Glühbirne" angegeben.
- **Es geschieht nichts, wenn ich die Tasten drücke.** Prüfen Sie, ob:
  - die Sicherheitsverriegelung eingeschaltet ist (siehe Abschnitt "Grundeinstellungen").
- **Das Gerät funktioniert nicht.** Prüfen Sie, ob:
  - der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.
  - der Stromversorgungskreis des Geräts eingeschaltet ist.
  - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
  - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraums vorhanden sind.
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, gibt es merkwürdige Geräusche von sich.** Prüfen Sie, ob:
  - Lichtbögen im Inneren des Geräts auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
  - das Geschirr mit den Wänden des Geräts Berührung hat.
  - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Speisen werden nicht oder nur langsam erwärmt.** Prüfen Sie, ob:
  - Sie versehentlich Metallgeschirr benutzt haben.
  - Sie die korrekte Garzeit und Leistung ausgewählt haben.
  - Sie eine größere Menge an Speisen oder kältere Speisen in das Gerät gestellt haben, als Sie es für gewöhnlich tun.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt.** Überprüfen Sie , ob Sie die korrekte Garzeit und Leistung ausgewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören.** Dies stellt kein Problem dar. Das Kühlgebläse läuft für einige Zeit nach. Wenn die Temperatur tief genug gesunken ist, stellt sich das Gebläse automatisch ab.
- **Das Gerät springt an, aber das Innenlicht leuchtet nicht.** Wenn das Gerät funktionstüchtig ist, ist es sehr wahrscheinlich, dass die Glühbirne durchgebrannt ist. Sie können das Gerät weiterhin verwenden.

Austauschen der Glühbirne

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Glühbirne auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromkreis des Geräts ab.
- Schrauben Sie die Abdeckung der Lampe aus Glas **(1)** ab und entfernen Sie sie.
- Entfernen Sie die Halogenlampe (2). **Achtung! Die Glühbirne kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue Halogenlampe 12V/10W ein. **Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden.** Folgen Sie den Anweisungen des Glühbirnenherstellers.
- Schrauben Sie die Abdeckung der Lampe aus Glas wieder an **(1).**

  Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung.



Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Funktion		Mikrowelle Leistung		Speisen
	Mikrowelle		200 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen. Speisen warmhalten
			400 W	Kochen bei schwacher Hitze. Reis kochen. Schnelles Auftauen.
			600 W	Butter schmelzen. Babynahrung erwärmen.
			800 W	Garen von Gemüse und Speisen. Schonend kochen und erwärmen. Kleine Mengen erhitzen und garen. Auftauen empfindlicher Speisen.
			1000 W	Kochen und schnelles Erwärmen von Flüssigkeiten und vorgekochten Speisen.
	Mikrowelle + Grill		200 W	Speisen rösten.
			400 W	Geflügel und Fleisch grillen.
			600 W	Pasteten und Aufläufe zubereiten.
			800 W	Vorsicht: Speisen können verbrennen!
			1000 W	Vorsicht: Speisen können verbrennen!
	Grill	---		Speisen grillen.
	Grill + Umluft		200 W	Fleisch und Fisch grillen.
			400 W	Fleisch und Fisch grillen.
			600 W	Geflügel grillen.
			800 W	Geflügel grillen.
			1000 W	Kartoffeln – tiefgekühlt, auftauen und braten.
	Heißluft	---		Braten und backen.
	Mikrowelle + Heißluft	200-600 W		Schnelles Braten von Fleisch, Fisch und Geflügel. Kuchen backen.

Spezifikationen

- Spannung (Ws) .... 230-240 V / 50 Hz
- Geforderte Leistung.. 3400 W
- Leistung des Grills.. 1500 W
- Leistung der Heißluft. .... 1600 W
- Ausgangsleistung der Mikrowelle .... 1000 W
- Mikrowellenfrequenz .... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T).. 595 × 455 × 542 mm
- Innenabmessungen (B×H×T).. 420 × 210 × 390 mm
- Fassungsvermögen des Geräts.. 32 l
- Gewicht.. 38 kg

Cher client,

Avant toute chose, merci d'avoir choisi notre produit. Nous sommes sûrs que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de grande qualité, répondra à toutes vos attentes.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions de ce manuel car elles vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats de votre four à micro-ondes.

VEUILLEZ CONSERVER LA DOCUMENTATION DU PRÉSENT PRODUIT POUR FUTURE RÉFÉRENCE.

Conservez toujours le mode d’emploi à portée de main.Si vous prêtez votre four à micro-ondes, joignez-y également le guide.

Protection de l’environnement

Elimination de l’emballage

L'emballage porte le symbole « point vert ».

Placez tous les matériaux d’emballage tels que le carton, le polystyrène expansé et les films plastiques dans les poubelles prévues à cet effet. Ainsi, vous assurez la réutilisation des matériaux d'emballage.



Elimination du matériel usagé

Conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative au traitement des déchets d’équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électriques ménagers ne doivent pas entrer dans les systèmes normaux d’élimination des déchets solides urbains.

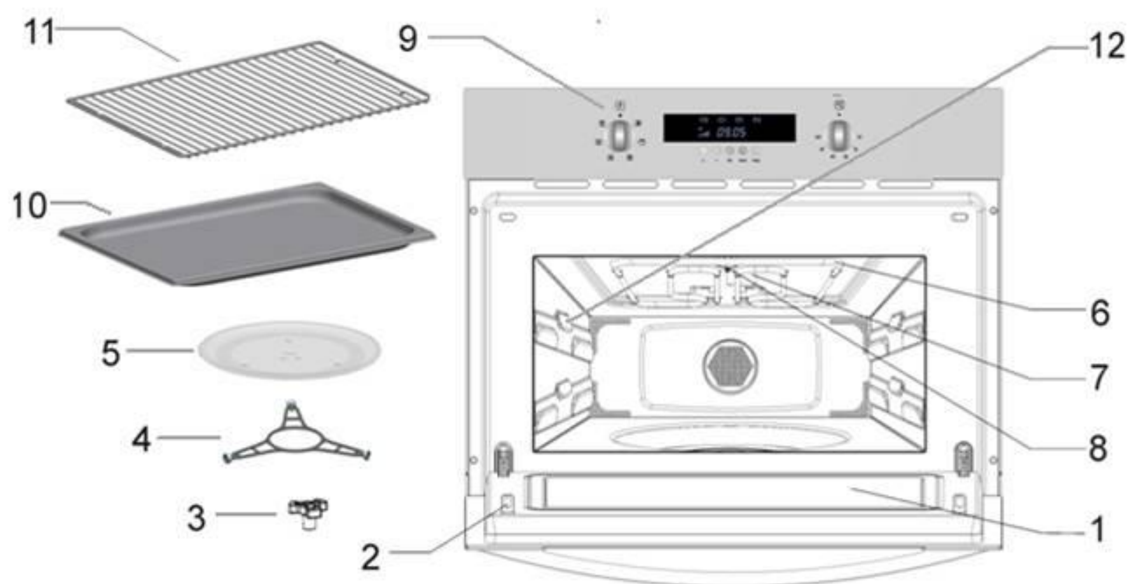
Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d’optimiser la récupération des matériaux de composition et les taux de recyclage et d'éviter tout danger éventuel pour la santé et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée d’une croix en diagonale doit apparaître sur tous ces produits afin de rappeler aux utilisateurs l’obligation de réaliser une collecte séparée de ces produits.

Les consommateurs doivent contacter les autorités locales ou leur point de vente pour obtenir des informations sur les lieux de dépôt appropriés pour leurs appareils électriques ménagers usagés.

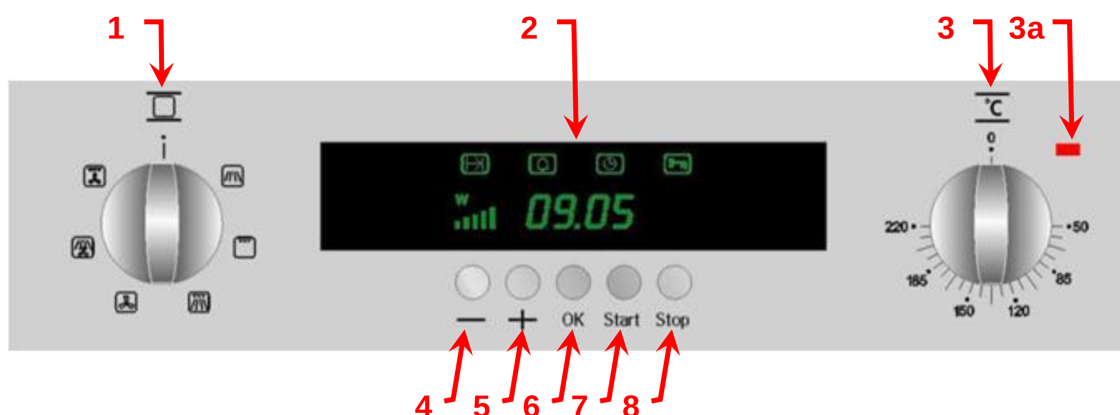
Avant de vous séparer de votre appareil, veillez à le rendre inutilisable en retirant le cordon électrique, en le coupant et en le jetant.

Table des matières

Description de votre four



1. – Vitre du four
2. – Fermetures
3. – Coupleur
4. – Anneau tournant
5. – Plateau tournant
6. – Élément chauffant du gril
7. – Protection en mica
8. – Ampoule
9. – Panneau des commandes
10. – Plaque en verre
11. – Grille rectangulaire
12. – Supports latéraux



1. – Sélecteur de fonction
2. – Affichage
3. – Sélecteur de température
3a. – Voyant de thermostat
4. – Touche « – »
5. – Bouton « + »
6. – Bouton « OK »
7. – Bouton Marche
8. – Bouton Arrêt

Quel type de plats puis-je utiliser ?

Fonction micro-ondes

Pour la fonction micro-ondes, n'oubliez pas que les surfaces métalliques renvoient les micro-ondes. Le verre, la porcelaine, l'argile, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

De ce fait, **les casseroles et plats en métal ou les récipients contenant des pièces ou des décorations métalliques ne peuvent être utilisés dans un micro-ondes.** Les plats en verre et en argile avec des **décorations ou des éléments métalliques** (ex : le cristal au plomb) ne peuvent être utilisés dans les fours à micro-ondes.

Les **matériaux idéaux pour les fours à micro-ondes sont le verre, la porcelaine ou l'argile réfractaire, ou encore le plastique résistant à la chaleur.** Les plats en verre ou en porcelaine très fins ne doivent être utilisés que brièvement (pour le réchauffage par exemple).

Les aliments chauds transmettent la chaleur aux plats, qui peuvent devenir très chauds. Il est donc recommandé de toujours utiliser une **manique**!

Comment tester les plats que vous souhaitez utiliser ?

Placez le plat que vous voulez utiliser dans le four pendant 20 secondes à la puissance de micro-ondes maximale. Après ce laps de temps, s'il est froid et seulement légèrement chaud, il convient pour cette utilisation. Toutefois, s'il chauffe beaucoup ou provoque des arcs électriques, il ne convient pas pour une utilisation au micro-ondes.

Attention

Lors de l'utilisation des micro-ondes, veuillez retirer de l'appreil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions gril et convection.

Fonctions Gril

Pour la fonction gril, les plats doivent résister à une température d'au moins 300°C.

Les plats en plastique ne conviennent pas pour une utilisation en mode gril.

Fonctions combinées (Avec Micro-ondes)

Avec la fonction micro-ondes + gril, les plats utilisés doivent convenir pour une utilisation au micro-ondes comme au gril.

Récipients et papier en aluminium

Les aliments précuits dans des récipients ou du papier en aluminium peuvent être utilisés dans un micro-ondes si les points suivants sont respectés :

- Tenez compte des recommandations du fabricant indiquées sur l'emballage.
- Les récipients en aluminium ne doivent pas dépasser 3 cm de hauteur ou entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimale de 3 cm**). Tout couvercle ou fermeture en aluminium doit être retiré.
- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau tournant. Si vous utilisez le plat-gril, placez le récipient dans une assiette en porcelaine. Ne placez jamais le récipient directement sur le plat-gril !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes pénètrent dans les aliments uniquement par le haut. En cas de doute, il est préférable de n'utiliser que des plats à micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour renvoyer les micro-ondes pendant le processus de décongélation. Les aliments délicats tels que la volaille ou la viande hachée peuvent être protégés d'une chaleur excessive en couvrant les extrémités/contours.
- **Important :** Le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité car cela pourrait provoquer des arcs électriques.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre ou en plastique, ou encore du film plastique car :

1. Cela évitera une évaporation excessive (notamment sur de longs temps de cuisson).
2. Les temps de cuisson seront plus courts.
3. Les aliments ne sècheront pas.
4. Les arômes seront préservés.

Les couvercles doivent être munis de trous ou d'ouvertures afin de ne pas créer de pression. Les sachets en plastique doivent également être ouverts. Les biberons ou pots pour bébés et les récipients similaires ne doivent être réchauffés que sans leur couvercle/fermeture, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de plats puis-je utiliser ?

Tableau des récipients

Le tableau ci-dessous vous donnera une indication générale du type de récipients adapté à chaque situation.

Mode de fonctionnement / Type de récipient	Micro-ondes		Fonction Gril	Fonctions Combinée (Avec Micro-ondes)
	Décongélation / réchauffage	Cuisson		
Verre et porcelaine 1) Usage domestique, non résistant au feu, compatibles lave-vaisselle.	oui	oui	non	non
Porcelaine émaillée Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Porcelaine, grès 2) Non émaillés ou émaillés sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Plats en argile 2)				
Émaillés	oui	oui	non	non
Non émaillés	non	non	non	non
Plats en plastique 2)				
Résistant jusqu'à 100°C	oui	non	non	non
Résistant jusqu'à 250°C	oui	oui	non	non
Films plastiques 3)				
Film plastique alimentaire	non	non	non	non
Cellophane	oui	oui	non	non
Papier, carton, papier parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal				
Papier aluminium	oui	non	oui	non
Emballages aluminium 5)	non	oui	oui	oui
Accessoires (Plaque, Grille rectangulaire)	non	non	oui	oui

1. Sans rebords dorés ou argentés et pas de cristal au plomb.
2. Respectez les instructions du fabricant !
3. N'utilisez pas de clips métalliques pour fermer les sachets. Percez les sachets. N'utilisez que du film pour couvrir les aliments.
4. N'utilisez pas de plats en papier.
5. Uniquement des récipients en aluminium peu profonds sans couvercle/fermeture. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Instructions d’installation

Avant l’installation

Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque d’identification correspond bien à la tension de la prise murale que vous comptez utiliser.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ; retirez également les matériaux d’emballage comme l'élément en polystyrène blanc tenant le plateau tournant.

N’enlevez jamais la protection en mica située sur la paroi supérieure de l’intérieur du four ! Cette protection empêche les graisses et les particules alimentaires d’endommager le générateur de micro-ondes.

Important ! Il est possible que la surface frontale du four soit couverte d’un **film protecteur**. Avant la première utilisation du four, retirez soigneusement ce film, en commençant par l’intérieur.

Assurez-vous que le four ne présente aucun dommage, quel qu’il soit. Vérifiez que la porte du four ferme correctement et que l’intérieur de la porte et la partie avant de l’ouverture du four ne sont pas endommagés. En cas de dommages, contactez le service technique.

N’UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d’alimentation ou la fiche est endommagé(e), si le four ne fonctionne pas correctement, s’il a été endommagé ou s’il a subi un choc. Contactez le service technique.

Placez le four sur une surface lisse et stable. Le four doit être installé loin de toute source de chaleur, de tout poste de radio ou de télévision.

Lors de l’installation, assurez-vous que le câble d’alimentation n’entre pas en contact avec de la moisissure ou des objets tranchants à l’arrière du four. Des températures élevées peuvent endommager le câble.

Important : une fois le four installé, assurez-vous que la fiche du four est accessible.

Après l’installation

Le four est équipé d’un câble d’alimentation et d’une fiche pour courant monophasé.

Si le four est installé de manière permanente, un technicien qualifié devra se charger de l’installation. Dans ce cas, le four devra être raccordé à un circuit équipé d'un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation minimum de 3 mm entre les contacts.

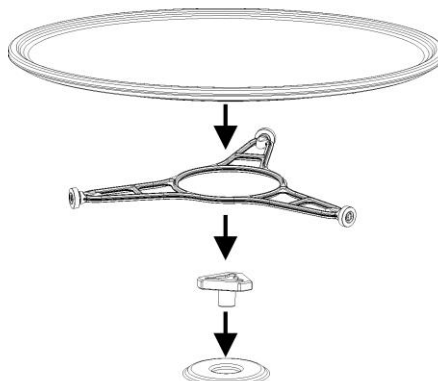
IMPORTANT : LE FOUR DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Le fabricant et les détaillants déclinent toute responsabilité pour les dommages pouvant être causés à des personnes, des animaux ou des biens si les instructions d'installation ne sont pas respectées.

Le four fonctionne uniquement lorsque la porte est correctement fermée.

Après la première utilisation, nettoyez l’intérieur du four et les accessoires, en suivant les instructions de nettoyage précisées dans la section « Nettoyage et entretien du four ».

Placez le support de plateau tournant au centre de la cavité du four et installez le coupleur du plateau tournant et le plateau tournant par dessus, en veillant à ce qu'ils s'emboîtent. Lors de chaque utilisation du four, le plateau tournant et ses accessoires doivent être à l'intérieur et correctement installés. **Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, suivez les instructions fournies séparément.

Sécurité des micro-ondes



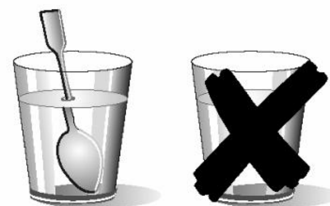
- **Important :** N'utilisez pas la plaque de cuisson en fonction micro-ondes ou combinée.
- **Important !** Ne laissez jamais le four sans surveillance, en particulier si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matière combustible. Ces matériaux peuvent être carbonisés et prendre feu. RISQUE D'INCENDIE !
- **Important !** En cas de fumée ou de flamme, maintenez la porte fermée afin d'étouffer le feu. Éteignez le four et débranchez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation électrique du four.
- **Important !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ou des boissons alcoolisées dans le micro-ondes. RISQUE D'INCENDIE !
- **Important !** Ne chauffez pas de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser facilement.
- **Important !** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques seraient réduites, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaire, à moins qu'elles n'aient été conseillées ou qu'elles aient reçu les instructions adéquates concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne devront pas être laissés sans surveillance près de l'appareil, de façon à ce qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- **Important !** Si le four dispose d'une fonction combinée (micro-ondes avec d'autres moyens de cuisson), les enfants ne devront pas être autorisés à utiliser le four sans la surveillance d'un adulte en raison des fortes températures générées.
- **Important !** Le four ne peut être utilisé si :

- La porte n'est pas fermée correctement.
- Les charnières de la porte sont endommagées.
- Les surfaces de contact entre la porte et le four sont endommagées.
- La vitre du four est endommagée.
- Des arcs électriques se forment fréquemment à l'intérieur du four, même si aucun objet métallique ne s'y trouve.

- Le four **ne devra à nouveau être utilisé** qu'après avoir été entretenu par un technicien du service technique.
- Pendant son fonctionnement, l'appareil devient chaud. Attention : ne touchez pas les éléments chauffants du four.
- Important : Des pièces accessibles du four peuvent chauffer pendant le fonctionnement de celui-ci. Tenez les enfants éloignés.
- N'utilisez pas de nettoyants très abrasifs ou de grattoirs métalliques agressifs pour nettoyer la vitre du four car ils pourraient rayer la surface et briser la vitre.

Attention !

- **Ne réchauffez jamais des aliments ou boissons pour bébés dans des biberons ou des pots dont la tétine ou le couvercle n'a pas été enlevé(e). Après avoir réchauffé les aliments, mélangez ou secouez-les bien afin que la chaleur soit répartie uniformément. Contrôlez la température des aliments avant de les donner à votre enfant. RISQUE DE BRÛLURES !**
- Pour éviter de chauffer excessivement ou brûler les aliments, il est primordial de ne pas choisir de longues périodes de cuisson ou des puissances trop élevées **lorsque vous réchauffez des aliments en petite quantité**. Par exemple, un petit pain peut brûler après 3 minutes si la puissance sélectionnée est trop élevée.
- Pour faire griller du pain, utilisez uniquement la fonction gril et surveillez continuellement le four. Si vous utilisez une fonction combinée pour faire griller du pain, il prendra feu en très peu de temps.
- Assurez-vous de ne jamais coincer les câbles électriques d'autres appareils ménagers dans la porte chaude ou dans le four. L'isolation du câble pourrait fondre. **Danger de court-circuit !**



Attention lorsque vous chauffez des liquides !

Lorsque des liquides (eau, café, thé, lait, etc.) sont proches du point d'ébullition à l'intérieur du four et qu'ils en sont retirés brutalement, ils peuvent jaillir hors de leur récipient. RISQUE DE BLESSURES ET DE BRÛLURES !

Pour éviter ce genre de situation lorsque vous chauffez des liquides, placez une petite cuillère ou un bâtonnet en verre dans le récipient.

Sécurité des micro-ondes

Ce four est conçu exclusivement pour un usage domestique !

Utilisez le four uniquement pour la préparation de repas.

Évitez d'endommager le four ou de provoquer des situations dangereuses en suivant ces instructions :

- N'allumez pas le four sans que le **coupleur**, **l'anneau du plateau tournant** et le **plateau** ne soient en place.
- **N'allumez jamais le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.** S'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur, une surcharge électrique pourrait se produire et endommager le four. RISQUE DE DOMMAGES !
- **Pour effectuer des tests de programmation du four**, placez un verre d'eau dans le four. L'eau absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez pas, n'obstruez pas les **orifices de ventilation.**
- Utilisez uniquement des **plats compatibles** micro-ondes. Avant de placer des plats et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils sont adaptés (voir la section sur les types de récipients).
- **N'enlevez jamais la protection en mica située sur la paroi supérieure de l'intérieur du four !** Cette protection empêche les graisses et les particules alimentaires d'endommager le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** pouvant prendre feu à l'allumage du four à l'intérieur de celui-ci.
- N'utilisez pas le four comme un **garde-manger**.
- **Les œufs avec leur coquille** et **les œufs durs** ne doivent pas être réchauffés au four à micro-ondes car ils pourraient exploser.
- N'utilisez pas le four pour **frire** des aliments car il est impossible de contrôler la température de l'huile chauffée aux micro-ondes.
- **Afin d'éviter toute brûlure**, utilisez toujours des maniques pour la manipulation des plats ou des récipients et pour tout contact avec le four.
- **Ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas sur la porte du four.** Cela pourrait l'endommager, et particulièrement dans la zone des charnières. La porte peut supporter un poids maximal de 8 kg.
- **Le plateau tournant et les grilles peuvent supporter un poids maximal de 8 kg.** Pour éviter d'endommager le four, ne dépassez pas ce poids.

Nettoyage :

- **Important !** Votre four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement. Tous les résidus d'aliments doivent être nettoyés (voir la section Nettoyage du four). Si le four à micro-ondes n'est pas maintenu propre, sa surface pourrait se détériorer **et cela pourrait réduire la durée de vie du four et même occasionner des situations dangereuses.**
- Les surfaces de contact de la porte (le devant de la cavité et la partie interne des portes) doivent être maintenues propres de façon à garantir le bon fonctionnement du four.
- Observez les instructions relatives au nettoyage dans la section « Nettoyage et entretien du four ».

Interventions :

- **Attention – Micro-ondes ! La protection externe du four ne doit pas être retirée.** Il est dangereux pour toute personne non agréée par le fabricant d'effectuer une quelconque réparation ou opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il convient de le remplacer auprès du fabricant, d'un revendeur agréé ou de techniciens qualifiés pour cette tâche et ce, afin d'éviter toute situation dangereuse. Des instruments spécifiques sont, en outre, requis pour cette tâche.
- Les interventions et les travaux d'entretien, notamment sur des pièces sous tension, ne pourront être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant.

Les avantages des micro-ondes

Dans les fours tradtionnels, la chaleur émanant des éléments électriques ou des brûleurs à gaz pénètre dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. De ce fait, une grande quantité d'énergie est perdue pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients alimentaires.

Dans un four à micro-ondes, la chaleur est produite par les aliments eux-mêmes et cette chaleur circule de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y aucune perte de chaleur dans l'air, les parois du four ou avec les plats et récipients (s'ils conviennent pour une utilisation au four à micro-ondes), en d'autres termes, seuls les aliments sont chauffés.

Les fours à micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Temps de cuisson réduits ; en général, ils sont jusqu'à 3/4 fois inférieurs au temps nécessaire pour une cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant ainsi le risque de développement de bactéries.
3. Économies d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritionnelle des aliments en raison des temps de cuisson réduits.
5. Faciles à nettoyer.

Comment fonctionne un four à micro-ondes ?

Dans un four à micro-ondes, une valve à haute tension appelée magnétron convertit l'énergie électrique en énergie micro-onde. Ces ondes électromagnétiques sont conduites à l'intérieur du four par un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur métallique ou au moyen d'un plateau tournant.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans toutes les directions et sont renvoyées par les parois en métal, elles pénètrent ainsi dans les aliments de manière uniforme.

Pourquoi les aliments chauffent-ils ?

La plupart des aliments contiennent de l'eau et les molécules d'eau vibrent lorsqu'elles sont soumises à des micro-ondes.

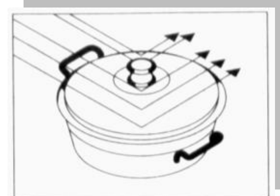
La friction entre les molécules génère de la chaleur qui augmente la température des aliments et les décongèle, les cuit ou les maintient chauds.

Comme la température augmente à l'intérieur des aliments :

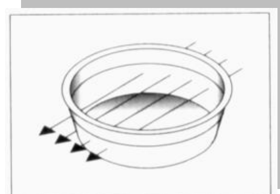
- Ils peuvent être cuits avec peu ou pas de liquides ou de graisses/huiles.
- Décongeler, réchauffer ou cuire au four à micro-ondes est plus rapide que dans un four traditionnel.
- Les vitamines, minéraux et substances nutritionnelles des aliments sont conservés.
- La couleur et l'arôme naturels des aliments sont préservés

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique mais pas le métal. C'est pourquoi les récipients métalliques ou contenant du métal ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.

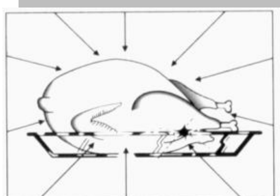
Les micro-ondes sont renvoyées par le métal…



... mais traversent le verre et la porcelaine…



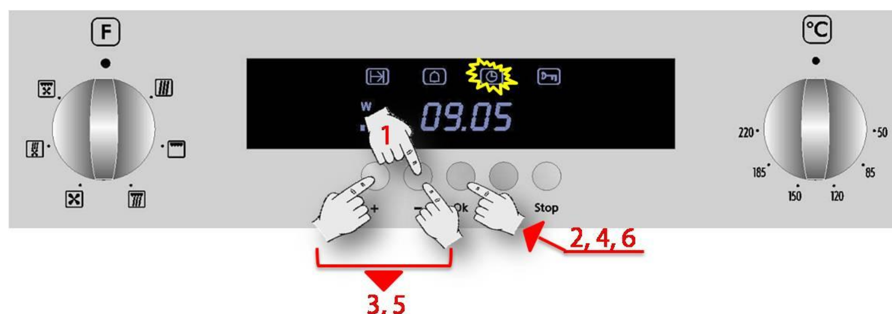
... et sont absorbées par les aliments.



Réglages de base

Réglage de l’heure

Si votre four à vapeur est branché pour la première fois ou après une coupure de courant, l’affichage de l’heure clignote pour indiquer que l'heure affichée n'est pas exacte. Pour régler l’heure, procédez comme suit :



1. Appuyez sur le bouton « **+** » jusqu’à ce que le voyant d’**heure** clignote.
2. Appuyez sur le bouton **OK**. Le chiffre des heures clignote (les étapes 1 et 2 ne sont pas nécessaires si vous branchez votre four pour la première fois ou après une coupure de courant).
3. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le chiffre des heures.
4. Appuyez sur le bouton **OK** pour confirmer. Le chiffre des minutes clignote.
5. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler les minutes.
6. Appuyez sur le bouton **OK** pour confirmer.

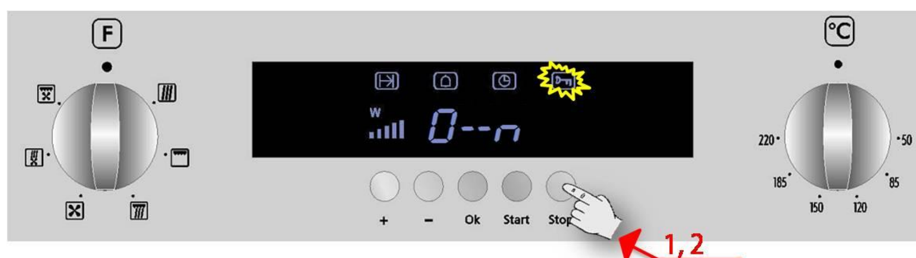
Cacher/afficher l’heure

Si l’affichage de l’heure vous dérange, vous pouvez le cacher en appuyant simultanément sur les boutons « **+** » et « **–** » pendant 3 secondes. Les points qui séparent les heures des minutes clignoteront mais le reste de l'affichage de l'heure sera caché.

Pour réafficher l’heure, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons « **+** » et « **–** » pendant 3 secondes.

Verrouillage de sécurité

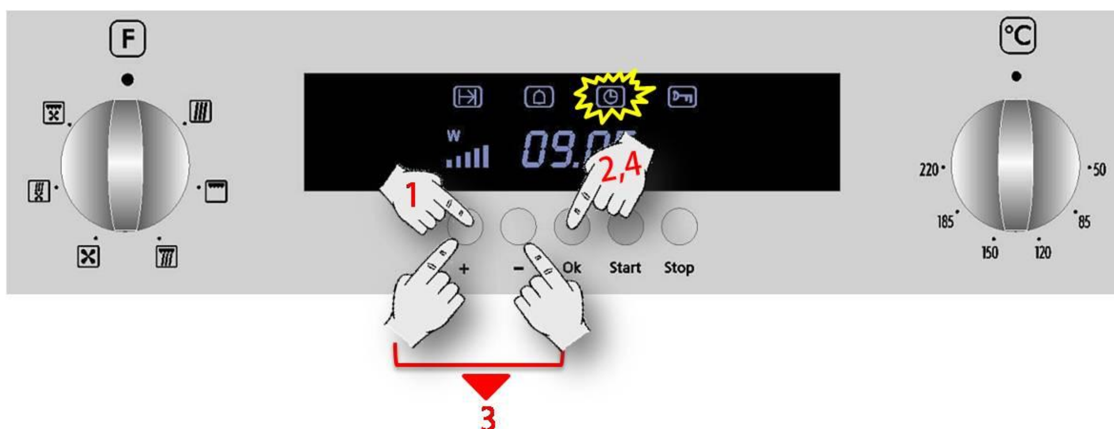
Le four peut être verrouillé (par exemple, pour éviter qu’il ne soit utilisé par des enfants).



1. Pour le verrouiller, maintenez le bouton **Stop** enfoncé pendant 3 secondes. Sur l’affichage, le voyant de **verrouillage de sécurité** s'allume. Si un bouton est pressé, le symbole d’une clé apparaît sur l’affichage et le four ne fonctionnera pas.
2. Pour déverrouiller, appuyez à nouveau sur le bouton **STOP** pendant 3 secondes.

Réglages de base

Minuteur



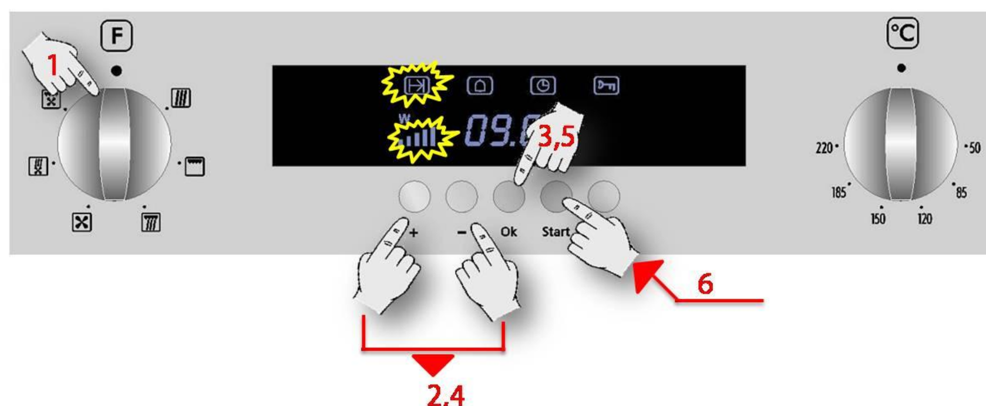
1. Appuyez sur le bouton « **+** » jusqu'à ce que le voyant du **minuteur** clignote.
2. Appuyez sur le bouton **OK**.
3. Les chiffres clignotent. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le temps souhaité.
4. Appuyez sur le bouton **OK**. Le minuteur décomptera jusqu'à zéro et à la fin du temps sélectionné, le four émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le bouton **OK** soit pressé.

Pour annuler la fonction active du minuteur, répétez les étapes ci-dessus mais en réglant le temps sur zéro.

Fonctions de base

Micro-ondes

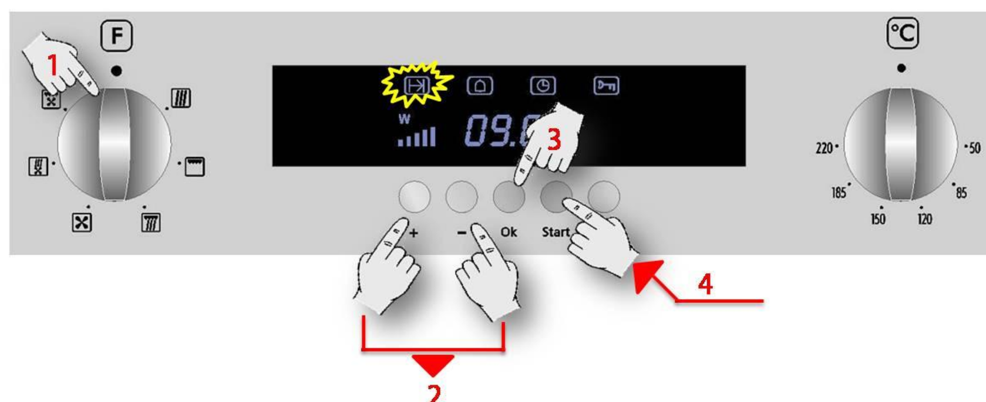
Utilisez cette fonction pour cuire et réchauffer les légumes, les pommes de terre, le riz, le poisson et la viande.



1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Micro-ondes . Le **voyant d'indication de puissance** clignote.
2. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le niveau de puissance des micro-ondes souhaité (voir le chapitre Caractéristiques techniques).
3. Appuyez sur le bouton **OK**. Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement et les chiffres** clignotent.
4. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
5. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider**.** Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
6. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

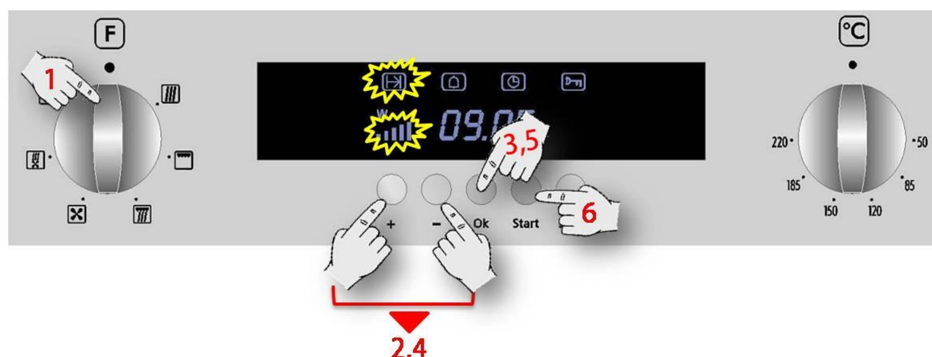


1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Gril . Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement** clignote.
2. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
3. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
4. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

Fonctions de base

Micro-ondes + gril

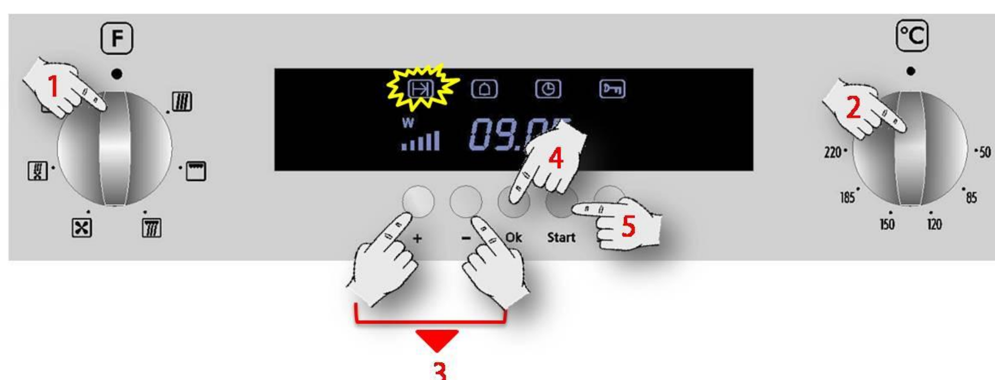
Utilisez cette fonction pour cuire les lasagnes, la volaille, les pommes de terre et les ragoûts.



1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Micro-ondes + gril . Le **voyant d'indication de puissance** clignote.
2. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le niveau de puissance des micro-ondes requis (voir le chapitre Caractéristiques techniques).
3. Appuyez sur le bouton **OK**. Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement et les chiffres** clignotent.
4. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
5. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
6. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

Air chaud

Utilisez cette fonction pour cuire les gâteaux.



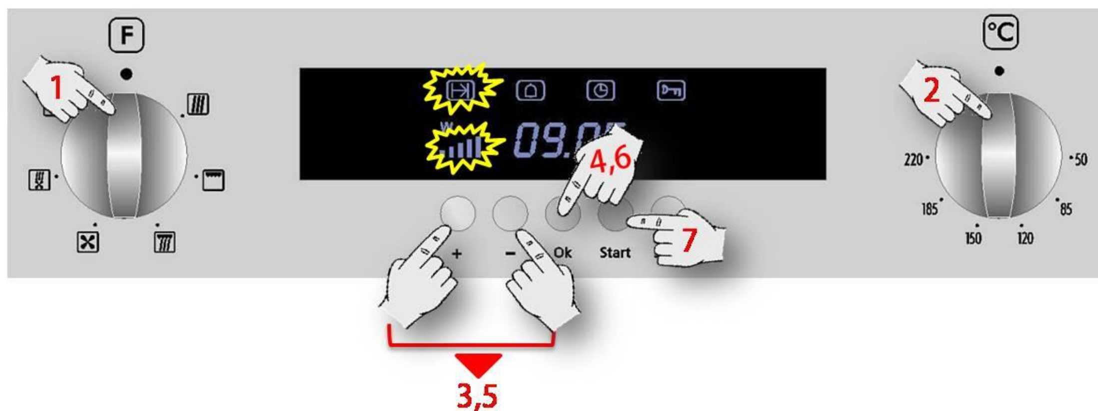
1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Air chaud . Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement** clignote.
2. Placez le sélecteur de **thermostat** sur la température souhaitée.
3. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
4. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
5. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

Observation importante : Le voyant de thermostat clignote lorsque le four chauffe, ce qui signifie que la température à l'intérieur du four n'a pas encore atteint la température sélectionnée.

Fonctions de base

Micro-ondes + Air chaud

Utilisez cette fonction pour cuire rapidement les gâteaux.

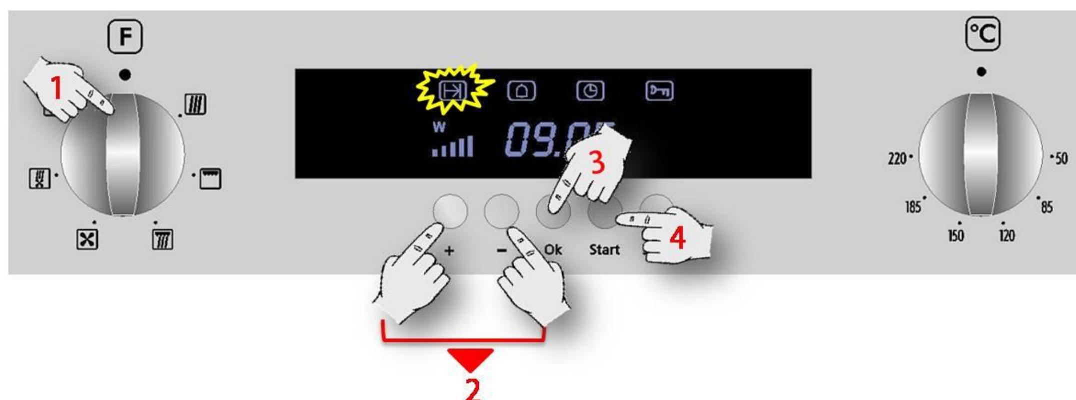


1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Micro-ondes + air chaud . Le **voyant d'indication de puissance** clignote.
2. Placez le sélecteur de **thermostat** sur la température souhaitée.
3. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le niveau de puissance des micro-ondes requis (voir le chapitre Caractéristiques techniques).
4. Appuyez sur le bouton **OK**. Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement et les chiffres** clignotent.
5. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
6. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
7. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

Observation importante : Le voyant de thermostat clignote lorsque le four chauffe, ce qui signifie que la température à l'intérieur du four n'a pas encore atteind la température sélectionnée.

Gril + ventilateur

Utilisez cette fonction pour cuire uniformément les gâteaux tout en dorant leur surface.



1. Tournez le **sélecteur de fonction** pour le positionner sur la fonction Gril + convection . Le **voyant d'indication du temps de fonctionnement** clignote.
2. Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour régler le temps de fonctionnement souhaité.
3. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Appuyez à nouveau sur le bouton **OK** si vous souhaitez modifier l'un des paramètres ci-dessus.
4. Appuyez sur le bouton **Marche**. Le four se met en marche.

Lorsque le four fonctionne...

Interruption d’un cycle de cuisson

Il est possible d’interrompre un cycle de cuisson à tout moment, soit en appuyant sur le bouton **Marche/arrêt**, soit en ouvrant la porte du four.

Dans les deux cas :

- **L’émission de micro-ondes est stoppée immédiatement.**
- Le gril est désactivé mais **reste très chaud. Danger de brûlures !**
- Le minuteur s’arrête automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Si nécessaire, à cette étape, il est possible de :

1. Tourner, retourner ou remuer les aliments de façon à assurer une cuisson homogène.
2. Modifier les paramètres du processus.

Pour reprendre le processus, fermez la porte de l’appareil et appuyez sur le bouton **Marche**.

Modification des paramètres

Il est possible de modifier la fonction et la température lorsque le four fonctionne ou lorsque le processus de cuisson est interrompu en positionnant simplement le sélecteur approprié sur le nouveau réglage.

Il est possible de modifier la fonction et la température lorsque le four fonctionne ou lorsque le processus de cuisson est interrompu en positionnant simplement le sélecteur approprié sur le nouveau réglage.

Pour modifier le temps de fonctionnement, appuyez simplement sur les boutons « **+** » et « **– ».**

Pour modifier la puissance, procédez comme suit :

- Appuyez sur le bouton **Ok** pour modifier la puissance. Le voyant de puissance se met à clignoter.
- Appuyez sur les boutons « **+** » et « **–** » pour modifier la puissance.
- Appuyez sur le bouton **OK** pour valider. Le nouveau niveau de puissance est appliqué.

Annulation d’un cycle de cuisson

Pour annuler le processus de cuisson, tournez le **sélecteur de fonction** jusqu'à zéro ou appuyez deux fois sur le **bouton Arrêt**.

Fin d’un cycle de cuisson

Lorsque le temps sélectionné est écoulé, le four émet un signal sonore et END apparaît sur l’affichage.

Si vous avez terminé le processus de cuisson, placez le sélecteur de fonction et le thermostat sur zéro.

Décongélation

Instructions générales pour la décongélation

1. Lors de la décongélation, utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique compatible).
2. La fonction de décongélation selon le poids et les tableaux se réfère à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments. Lorsque vous congelez des aliments, pensez au processus de décongélation. Répartissez les aliments uniformément dans le récipient.
4. Répartissez les aliments dans le four du mieux que vous pouvez. Les pièces de poisson ou les pilons de poulet les plus épais doivent être tournés vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates des aliments avec du papier aluminium. Important : Le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec l'intérieur de la cavité du four car cela pourrait provoquer des arcs électriques.
5. Les portions épaisses d'aliments doivent être tournées plusieurs fois.
6. Répartissez les aliments congelés aussi uniformément que possible car les portions minces et fines décongèlent plus rapidement que les parties épaisses et larges.
7. Les aliments gras tels que le beurre, le fromage fondu et la crème ne doivent pas être décongelés complètement. S'ils sont conservés à température ambiante, ils seront prêts à servir en quelques minutes. Pour de la crème complètement congelée, si vous trouvez des petits morceaux de glace à l'intérieur, mélangez-les bien avant de servir.
8. Placez la volaille sur une assiette retournée de telle sorte que le jus de viande puisse s'écouler plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette afin qu'il ne sèche pas trop.
10. Tournez les aliments régulièrement.
11. Retirez les aliments congelés de leur emballage et n'oubliez pas d'enlever toutes les attaches métalliques. Pour les récipients qui ont contenu les aliments au congélateur et qui peuvent aussi être utilisés pour le réchauffage et la cuisson, il suffit simplement de retirer le couvercle. Dans tous les autres cas, placez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Le liquide résultant de la décongélation, notamment de la volaille, doit être jeté. En aucun cas ces liquides ne doivent entrer en contact avec d'autres aliments.

Décongélation

Pour décongeler des aliments, sélectionnez la fonction Micro-ondes et l'un des niveaux de puissance suivants :

Position	Niveau de puissance	Puissance
▮▯▯▯▯	Décongélation / maintien au chaud	200 W
▮▮▯▯▯	Décongélation	400 W

Le tableau ci-dessous montre les différents temps de décongélation et de repos (afin de garantir une répartition uniforme de la température des aliments) pour les différents types et poids d'aliments, et fournit quelques recommandations.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (min)	Temps de repos (min)	Recommandation
Portions de viande, de veau, bœuf, porc	100	2-3	5-10	Tournez une fois
	200	4-5	5-10	Tournez une fois
	500	10-12	10-15	Tournez deux fois
	1000	21-23	20-30	Tournez deux fois
	1500	32-34	20-30	Tournez deux fois
	2000	43-45	25-35	Tournez trois fois
Ragoût	500	8 -10	10-15	Tournez deux fois
	1000	17-19	20-30	Tournez trois fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Tournez deux fois
	500	10-14	20-30	Tournez trois fois
Saucisses	200	4-6	10-15	Tournez une fois
	500	9-12	15-20	Tournez deux fois
Volaille (portions)	250	5-6	5-10	Tournez une fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Tournez deux fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Tournez trois fois
Filet de poisson	200	4-5	5-10	Tournez une fois
Truite	250	5-6	5-10	Tournez une fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Tournez une fois
	500	8-11	15-20	Tournez deux fois
Fruits	200	4-5	5-10	Tournez une fois
	300	8-9	5-10	Tournez une fois
	500	11-14	10-20	Tournez deux fois
Pain	200	4-5	5-10	Tournez une fois
	500	10-12	10-15	Tournez une fois
	800	15-17	10-20	Tournez deux fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage fondu	250	6-8	10-15	
Crèmes	250	7-8	10-15	

Cuisson au four à micro-ondes

Important ! Lisez la section « Sécurité des micro-ondes » avant d'utiliser votre micro-ondes.

Suivez ces recommandations lorsque vous utilisez votre micro-ondes :

- Avant de réchauffer ou de cuire des aliments à **peau** (ex : pommes, tomates, pommes de terre, saucisses), **piquez-les** afin qu'ils n'éclatent pas. Coupez les aliments avant de commencer à les préparer.
- Avant d'utiliser un récipient ou un plat, assurez-vous qu'il est adapté au micro-ondes (voir la section sur les types de récipients).
- Lorsque vous cuisez des aliments contenant très peu d'humidité (ex : **décongélation du pain**, fabrication de pop-corn, etc.), l'évaporation est très rapide. Le four fonctionne ainsi comme s'il était vide et les aliments peuvent brûler. Dans ce cas, le four et le récipient peuvent être endommagés. Vous devez donc régler le temps de cuisson juste nécessaire et surveiller attentivement le processus de cuisson.
- Il n'est pas possible de réchauffer de grandes quantités d'huile (**friture**) au micro-ondes.
- Retirez les **plats tout prêts** de leurs récipients car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant des plats.
- **Si vous disposez de plusieurs récipients**, tels que des tasses par exemple, placez les uniformément sur le plateau tournant.
- Ne fermez pas les **sachets plastiques** avec des clips métalliques. Utilisez plutôt des clips en plastique. Piquez les sachets plusieurs fois afin que la vapeur puisse s'échapper facilement.
- Lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments, veillez à ce qu'ils atteignent **une température d'au moins 70°C**.
- Pendant la cuisson, de la **vapeur** peut se former sur la vitre du four et commencer à goutter. Ceci est normal et pourra se remarquer encore davantage si la température de la pièce est basse. Cela n'affecte en rien le bon fonctionnement du four. Une fois la cuisson terminée, essuyez l'eau de condensation.
- Lorsque vous réchauffez des liquides, utilisez des **récipients à grande ouverture** afin que la vapeur puis s'évaporer facilement.

Préparez les aliments conformément aux instructions et pensez aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Rappelez-vous que ces valeurs sont données à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliments. Il est conseillé d'ajuster le temps et le niveau de puissance à chaque situation. Selon les caractéristiques précises des aliments, vous pourriez avoir besoin d'augmenter ou de réduire les temps de cuisson ou le niveau de puissance.

Cuisson au micro-ondes…

1. Plus la quantité d'aliments est importante, plus le temps de cuissons sera long. Rappelez-vous que :
   - Doubler la quantité double le temps.
   - Réduire de moitié la quantité réduit le temps de moitié.
2. Plus la température est basse, plus le temps de cuisson sera long.
3. Les aliments contenant beaucoup de liquide chauffent plus vite.
4. La cuisson sera plus uniforme si les aliments sont bien répartis sur le plateau tournant. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre du plateau, vous pourrez réchauffer différents types d'aliments en même temps.
5. Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment. Le four s'éteindra alors automatiquement. Le micro-ondes ne se remettra en marche que lorsque vous fermerez la porte et appuierez sur le bouton Marche.
6. Les aliments couverts nécessitent un temps de cuisson moins long et conservent mieux leurs propriétés. Les couvercles doivent laisser passer les micro-ondes et disposer de petits trous pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Cuisson au four à micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuisson des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Indications
Chou-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Coupez-les en rondelles.
Brocolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	Laissez-les couverts.
Pois et carottes	300	100 ml	800	7-9	2-3	Coupez-les en morceaux ou en rondelles. Laissez-les couverts.
Carottes congelées	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelez et coupez-les en morceaux de taille égale. Laissez-les couvertes.
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	Coupez-les en morceaux ou en rondelles. Laissez-les couverts.
Poireau	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	50 ml	800	6-8	2-3	Laissez-les couverts.
Choucroute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Laissez-la couverte.

Tableaux et suggestions – Cuisson du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Cuisez-les couverts. Tournez-les à la moitié du temps de cuisson.
Poisson entier	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cuisez-le couvert. Tournez-le à la moitié du temps de cuisson. Vous pouvez couvrir les bords minces du poisson.

Cuisson au gril

Pour une cuisson au gril réussie, utilisez le plat-gril fourni avec le four.

POINTS IMPORTANTS :

1. Lorsque vous utiliserez le gril à micro-ondes pour la première fois, vous remarquerez une fumée odorante due aux huiles utilisées lors de la fabrication du four.
2. La vitre du four devient très chaude lorsque le gril est en marche. **Tenez les enfants éloignés.**
3. Lorsque le gril fonctionne, les parois de la cavité et le plat-gril deviennent très chauds. Utilisez des maniques.
4. Si le gril est utilisé pendant une période prolongée, les éléments s'éteindront tous seuls temporairement grâce au thermostat de sécurité. Ceci est normal.
5. **Important !** Lorsque vous grillez ou cuisez des aliments dans des récipients, vous devez vérifier que ceux-ci sont adaptés au micro-ondes. Voir la section sur les récipients !
6. Lorsque vous utilisez le gril, il est possible que des éclaboussures de graisse atteignent les éléments et brûlent. Ceci est normal et n'est en aucun cas le signe d'un défaut de fonctionnement.
7. Une fois la cuisson terminée, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires de telle sorte que les résidus alimentaires ne s'incrustent pas.

Cuisson au gril

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Poisson	Quantité (g)	Temps (min.)	Indications
Poisson			
Bar	800	18-24	Beurrez légèrement. À la moitié du temps de cuisson, tournez et assaisonnez.
Sardines/grondin	6-8 poissons	15-20	
Viande			
Saucisses	6-8 unités	22-26	Piquez à la moitié du temps de cuisson et tournez.
Hamburgers surgelés	3 unités	18-20	
Travers de porc (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	À la moitié du temps de cuisson, arrosez et tournez.
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveillez.
Sandwiches toastés	2 unités	5-10	Surveillez.

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez le plat-gril. Placez-le sur un saladier de telle sorte que l'eau et la graisse puissent s'écouler. Les temps ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la composition et de la quantité des aliments, ainsi que de l'état final souhaité. Le poisson et la viande auront un goût incomparable si, avant de les griller, vous les enduisez d'huile végétale, d'épices et d'herbes aromatiques et les laissez mariner pendant quelques heures. N'ajoutez du sel qu'après les avoir grillés.

Pour que les saucisses n'éclatent pas, piquez-les avec une fourchette avant de les griller.

À la moitié du temps de cuisson au gril, vérifiez que la cuisson se passe bien et retournez les aliments si nécessaire.

Le gril convient particulièrement pour la cuisson de fines pièces de viande et de poisson. Les fines pièces de viande n'ont besoin d'être retournées qu'une seule fois, mais les pièces plus épaisses devront être tournées plusieurs fois.

Cuisson au gril

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + gril

La fonction micro-ondes + gril est idéale pour cuire rapidement les aliments et les dorer en même temps. De plus, vous pouvez aussi faire griller et cuire des aliments recouverts de fromage.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril fait griller.

Aliment	Quantité (g)	Plat	Puissance (Watt)	Temps (min.)	Temps de repos (min)
Pâtes au fromage	500	Plat peu profond	400	12-17	3-5
Pommes de terre au fromage	800	Plat peu profond	600	20-22	3-5
Lasagnes	Environ 800	Plat peu profond	600	15-20	3-5
Fromage fondu grillé	Environ 500	Plat peu profond	400	18-20	3-5
2 cuisses de poulet fraîches (grillées)	200 chacune	Plat peu profond	400	10-15	3-5
Poulet	Environ 1 000	Plat large et peu profond	400	35-40	3-5
Soupe à l’oignon recouverte de fromage	Bols de 2 x 200 g	Bols à soupe	400	2-4	3-5

Avant de mettre un plat au four à micro-ondes, assurez-vous qu'il est adapté. N'utilisez que des plats et des récipients adaptés au micro-ondes.

Le plat utilisé en fonction combinée doit convenir pour une utilisation au micro-ondes et au gril. Voir la section sur les types de récipients !

Rappelez-vous que ces valeurs sont données à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliments.

Si le temps n'est pas suffisant pour bien dorer les aliments, placez-les sous le gril pendant encore 5 ou 10 minutes.

Veuillez respecter les temps de repos et n'oubliez pas de retourner les pièces de viande.

Sauf indication contraire, utilisez le plateau tournant pour la cuisson.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables lorsque la cavité est froide (il n'est pas nécessaire de préchauffer le four).

Tableaux et suggestions – Rôtissage

Tableaux et suggestions – Rôtissage

Type	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température ºC	Temps (min)	Temps de repos (min)	Observations
Ragoût de boeuf	1000	200	160/170	80/90	10	Ne pas mettre de couvercle sur le récipient
Longe de porc	500/600	200	180/190	35/40	10	Ne pas mettre de couvercle sur le récipient
Poulet entier	100/1200	400	210/220	30/40	10	Placer un couvercle sur le récipient. Blanc vers le haut. Ne pas retourner.
Morceaux de poulet	800	400	210/220	25/35	10	Ne pas mettre de couvercle sur le récipient. Placer les morceaux avec la peau vers le haut. Ne pas retourner.
Canard	1500/1700	200	200/210	70/80	10	Placer un couvercle sur le récipient. Ne pas retourner.

Conseils pour rôtir de la viande

Retournez les morceaux de viande à la moitié du temps de cuisson. Lorsque la viande rôtie est prête, laissez-la reposer pendant 10 minutes dans le four éteint et porte fermée. Ainsi, le jus de viande sera bien réparti.

Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de sauce ou d'un liquide similaire sur la viande maigre et 8 à 10 cuillères à soupe aux ragoûts, selon la quantité de viande.

La température et le temps de rôtissage nécessaires dépendent du type et de la quantité de viande cuite.

Si le poids de la viande à rôtir n'apparaît pas sur le tableau, choisissez les réglages prévus pour le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps de cuisson.

Conseils sur les récipients

Vérifiez que les récipients logent dans le four.

Les récipients en verre chauds doivent être posés sur un torchon de cuisine sec. Si vous posez ces récipients sur une surface froide ou humide, le verre pourrait se fêler et casser. Utilisez des maniques pour sortir les plats du four.

Tableaux et suggestions – Cuisson des gâteaux

Tableaux et suggestions – Gâteaux

Type	Plat	Niveau	Température	Temps (min)
Gâteau aux noix	Moule à charnière	1	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule à charnière	2	150/160	35/45
Gâteau aux fruits	Moule à savarin	1	170/190	30/45
Tarte salée	Moule à charnière	2	160/180	50/70
Gâteau simple (gâteau de Savoie)	Moule à charnière	1	160/170	40/45
Gâteau aux amandes	Moule à gâteaux	2	110	35/45
Pâte à choux	Moule à gâteaux	2	170/180	35/45

Conseils sur les plats à gâteaux

Les plats à gâteaux les plus couramment utilisés sont les moules en métal noir. Si vous prévoyez aussi d'utiliser le micro-ondes, optez pour un plat en verre, en céramique ou en plastique. Ils doivent pouvoir supporter des températures allant jusqu'à 250°C. Si vous utilisez ce type de plats, vos gâteaux ne seront pas aussi dorés.

Conseils sur la cuisson des gâteaux

Les différentes quantités et types de pâtisseries requièrent des températures et des temps de cuisson différents. Essayez d'abord des réglages bas, puis augmentez la température la prochaine fois si nécessaire. À basse température, la cuisson sera plus uniforme. Placez toujours le moule à gâteaux au centre du plateau tournant.

Suggestions de cuisson

Comment vérifier si le gâteau est bien cuit ?

Commencez par planter un cure-dents dans la partie supérieure du gâteau 10 minutes après la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne colle pas au cure-dents, le gâteau est prêt.

Si le gâteau est très foncé sur l'extérieur

La prochaine fois, optez pour une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

.

Si le gâteau est très sec

Faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un cure-dents à la fin de la cuisson. Puis, arrosez-le de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, augmentez la température d'environ 10° et réduisez le temps de cuisson.

Si le gâteau ne se démoule pas une fois retourné

Laissez refroidir le gâteau pendant 5 à 10 minutes après la cuisson et il se démoulera plus facilement. S'il ne se démoule toujours pas, glissez un couteau tout autour du rebord. La prochaine fois, graissez-bien le moule.

Conseils pour faire des économies d'énergie

Lorsque vous préparez plusieurs gâteaux, il est conseillé de les cuire dans le four les uns après les autres, lorsque le four est encore chaud. Cela vous permettra de réduire le temps de cuisson pour les prochains gâteaux.

Il est préférable d'utiliser des moules de couleur noire (peints ou émaillés en noir) car ces moules absorbent mieux la chaleur.

Pour les temps de cuisson prolongés, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin et utiliser la chaleur résiduelle pour achever la cuisson.

Nettoyage et entretien du four

Normalement, le nettoyage est l'unique entretien requis.

Important ! Votre four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires nettoyés. Si votre micro-ondes n'est pas maintenu propre, ses surfaces pourraient se détériorer et ainsi **réduire la durée de vie du four et peut-être occasionner une situation dangereuse.**

Important ! Avant tout nettoyage, éteignez le four. Débranchez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation électrique du four.

N'utilisez pas de produits d'entretien caustiques ou abrasifs, d'éponges métalliques qui pourraient endommager ou rayer les surfaces, ou d'objets pointus, qui pourraient provoquer des marques indélébiles.

N'utilisez jamais d'ustensiles de nettoyage à haute pression ou à jet de vapeur.

Surface frontale

En général, un chiffon humide suffit au nettoyage du four. Si l'appareil est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de nettoyage. Essuyez ensuite le four avec un chiffon sec.

Si le four est équipé d'une surface frontale en aluminium, utilisez un produit à vitres et un chiffon doux qui ne laisse ni fibres, ni peluches. Essuyez la surface de part et d'autre, sans exercer de pression.

Débarrassez immédiatement le four de toute tâche de tartre, de graisse, d'amidon ou de blanc d'œuf. Ces tâches peuvent être corrosives.

Ne laissez pas entrer d'eau dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation du four, nettoyez les parois internes à l'aide d'un chiffon humide car c'est le meilleur moyen d'ôter les éclaboussures ou taches d'aliments collées à l'intérieur.

Pour des taches plus résistantes, utilisez un produit d'entretien non caustique. **N'utilisez pas de bombes aérosols pour four ou d'autres produits abrasifs ou caustiques.**

Maintenez toujours la porte et la surface frontale du four propres, pour que la porte puisse s'ouvrir et se fermer correctement.

Assurez-vous que de l'eau n'entre pas par les orifices de ventilation du four.

Enlevez régulièrement le plateau tournant et son support et nettoyez la base de la cavité, notamment lorsque des liquides se sont renversés.

N'allumez pas le four sans que le plateau tournant et son support ne soient en place.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau tournant et allumez le four à micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à puissance maximale. La vapeur ainsi créée ramollira les saletés et permettra de les nettoyer plus facilement à l'aide d'un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (après avoir cuit du poisson par exemple) s'éliminent facilement. Versez quelques gouttes de jus de citron dans une tasse avec de l'eau. Ajoutez une cuillérée de café dans la tasse pour éviter que l'eau ne bouille. Faites chauffer l'eau pendant 2 à 3 minutes à la puissance maximale des micro-ondes.

Nettoyage et entretien du four

Paroi supérieure du four

Pour éviter tout risque de brûlures, attendez que le gril soit froid avant de commencer le nettoyage.

La protection en mica (3) située sur la paroi supérieure du four doit toujours rester propre. Tous les résidus alimentaires accumulés sur la protection en mica peuvent causer des dommages ou créer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou d'objets pointus.

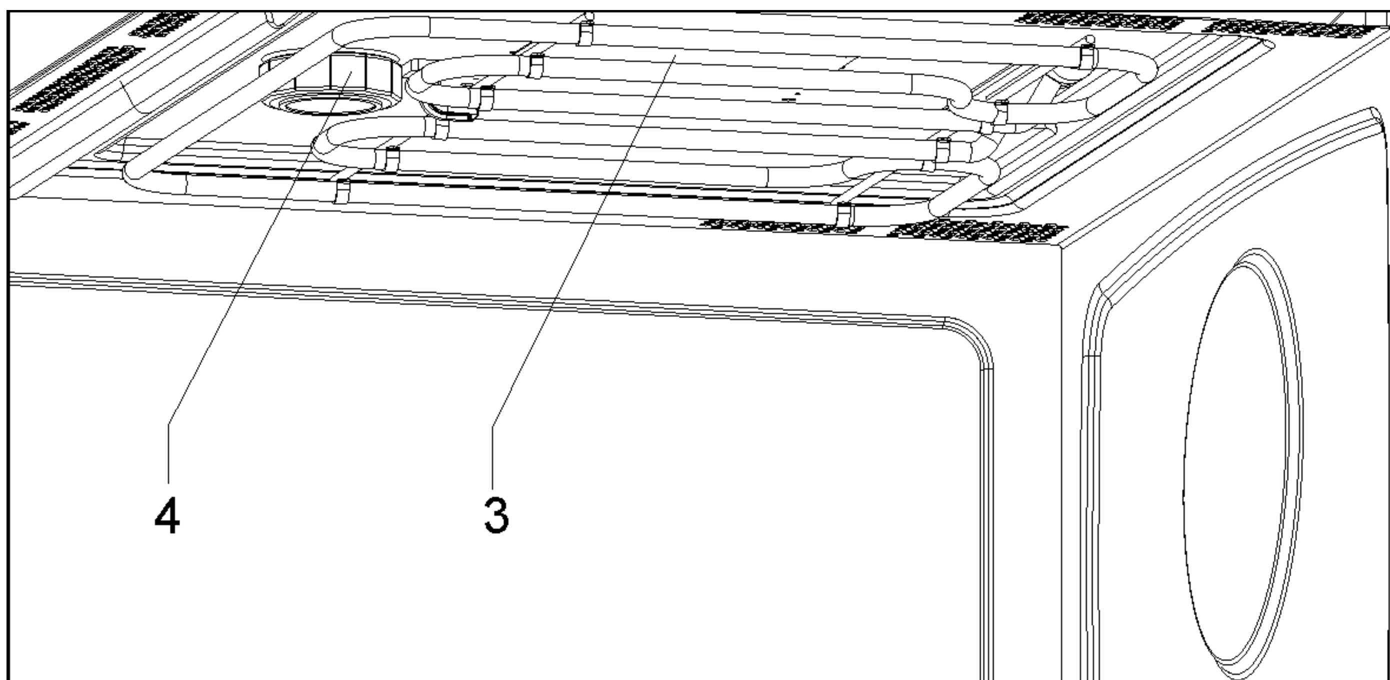
Pour éviter tout risque, ne retirez jamais la protection en mica.

Le couvercle de protection en verre de la lampe **(4)** se situe sur la paroi supérieure du four et se démonte facilement. Il suffit de le dévisser et de le laver avec de l'eau et du produit vaisselle.

Accessoires

Lavez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les tout d'abord tremper, puis frottez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Veillez à ce que le plateau tournant et son support soient toujours propres. N'allumez pas le four tant que le plateau tournant et son support ne sont pas en place.



Que faire en cas de non fonctionnement du four ?

IMPORTANT ! Tout type de réparation doit impérativement être effectué par un technicien spécialisé. Toute réparation effectuée par une personne non agréée par le fabricant est dangereuse.

Il n'est pas nécessaire de contacter le service technique pour résoudre les problèmes suivants :

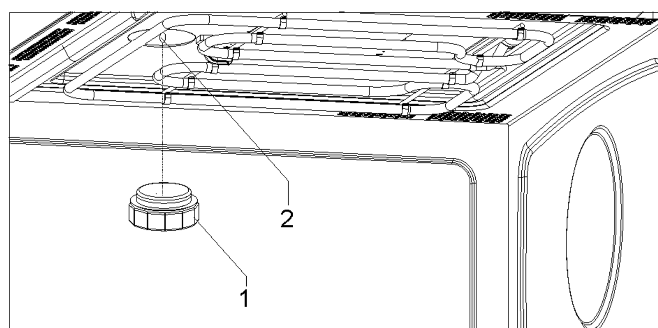
- **Rien ne s'affiche !** Vérifiez si :
  - L'indication de l'heure est désactivée (voir section Réglages de base).
- **L'affichage indique LAMP! Vérifiez si :**
  - La lampe est grillée ou si la puissance est supérieure aux spécifications du chapitre « Remplacement de l'ampoule ».
- **Il ne se passe rien lorsque j'appuie sur les boutons !** Vérifiez si :
  - Le verrouillage de sécurité est activé (voir section Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
  - La fiche est correctement insérée dans la prise.
  - Le four est allumé.
  - La porte est bien fermée. La porte doit être fermée et émettre un clic.
  - Des corps étrangers sont présents entre la porte et l'avant de la cavité.
- **Lorsque le four est en marche, j'entends des bruits bizarres !** Vérifiez si :
  - Un arc électrique se produit à l'intérieur du four à cause d'objets métalliques étrangers (voir la section sur le type de récipients).
  - Le récipient touche les parois du four.
  - Des couverts ou des ustensiles de cuisine sont présents dans le four.
- **Les aliments ne chauffent pas ou ils chauffent trop lentement !** Vérifiez si :
  - Vous avez par mégarde utilisé un récipient métallique.
  - Le réglage du temps de fonctionnement et de la puissance est correct.
  - Les aliments placés dans le four sont plus volumineux ou plus froids qu'à l'habitude.
- **Les aliments sont trop chauds, desséchés ou brûlés !** Vérifiez que le réglage du temps de fonctionnement et du niveau de puissance est correct.
- **J'entends des bruits à la fin du processus de cuisson !** Il ne s'agit pas d'un problème. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner un certain temps après que la cuisson se soit achevée. Lorsque la température du four a baissé suffisamment, le ventilateur s'éteint automatiquement.
- **Le four s'allume mais la lumière intérieure ne fonctionne pas !** Si toutes les fonctions marchent correctement, il est probable que la lampe ait grillé. Vous pouvez continuer à utiliser le four.

Remplacement de l'ampoule

Pour remplacer l'ampoule du four, procédez comme suit :

- Coupez l'alimentation électrique du four. Débranchez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation électrique du four.
- Dévissez et retirez le couvercle de protection en verre **(1)**.
- Dévissez l'ampoule halogène **(2). Important ! Il est possible que l'ampoule soit très chaude.**
- Installez une nouvelle ampoule halogène 12 V/10 W. **Important ! Ne touchez pas directement la surface de l'ampoule avec vos doigts car vous pourriez endommager l'ampoule.** Suivez les indications du fabricant de l'ampoule.
- Revissez le couvercle de protection en verre **(1).**

  Reconnectez l'alimentation électrique du four.



Caractéristiques techniques

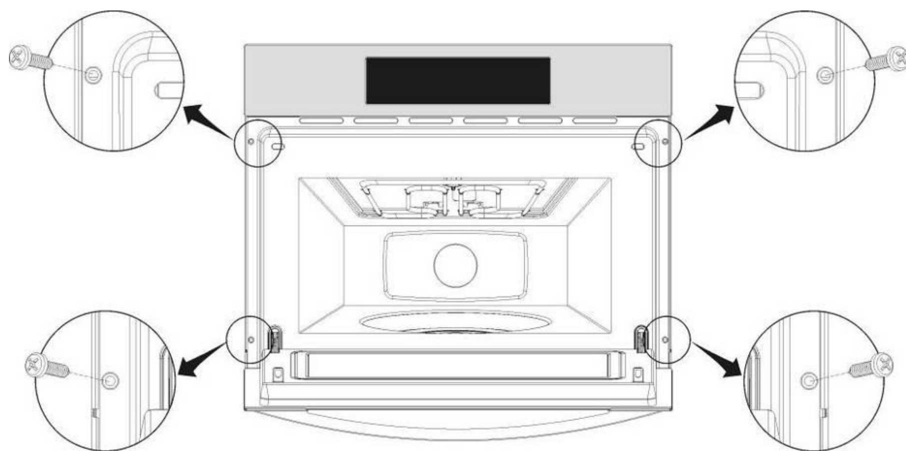
Description des fonctions

Fonction		Puissance des micro-ondes		Aliments
	Micro-ondes		200 W	Pour décongeler lentement des aliments délicats et maintenir au chaud des aliments.
			400 W	Pour une cuisson à faible chaleur et pour faire bouillir du riz. Pour une décongélation rapide.
			600 W	Pour faire fondre du beurre. Pour réchauffer des aliments pour bébés.
			800 W	Pour cuire des légumes et des aliments. Pour cuire et réchauffer doucement. Pour réchauffer et cuire de petites portions d'aliments. Pour réchauffer des aliments délicats.
			1000 W	Pour cuire et réchauffer rapidement des liquides et des plats précuits.
	Micro-ondes +gril		200 W	Pour toaster des aliments.
			400 W	Pour faire griller de la volaille et de la viande.
			600 W	Pour faire cuire des tartes/tourtes et des plats à gratiner.
			800 W	Utilisez avec précaution : les aliments peuvent brûler.
			1000 W	Utilisez avec précaution : les aliments peuvent brûler.
	Gril	---		Pour faire griller des aliments.
	Gril + convection		200 W	Pour faire griller de la viande et du poisson.
			400 W	Pour faire griller de la viande et du poisson.
			600 W	Pour faire griller de la volaille.
			800 W	Pour faire griller de la volaille.
			1000 W	Pommes de terre surgelées, décongélation et rôtissage.
	Air chaud	---		Pour rôtir et cuire des gâteaux.
	Micro-ondes + air chaud	200-600 W		Pour rôtir rapidement de la viande, du poisson et de la volaille. Cuisson de gâteaux.

Caractéristiques

- Tension CA .... 230-240 V/50 Hz
- Puissance requise........ 3 400 W
- Puissance du gril........ 1 500 W
- Puissance de l'air chaud .... 1 600 W
- Puissance de sortie des micro-ondes........ 1 000 W
- Fréquence des micro-ondes… .... 2 450 MHz
- Dimensions extérieures (l×h×p). .... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions intérieures (l×h×p). .... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four........ 32 l
- Poids .... 38 kg

Installation/Einbaumaße/Installation



EN

1. Push oven completely into the cabinet and centre it.
2. Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

DE

1. Den Dampfgarer in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
2. Die Tür öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

FR

1. Encastrez entièrement le four dans le meuble en le centrant.
2. Ouvrez la porte et fixez l’appareil au meuble à l’aide des quatre vis fournies. Insérez les vis dans les orifices prévus à cet effet.

Cód: 163982-a